

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2015-190082

(P2015-190082A)

(43) 公開日 平成27年11月2日(2015.11.2)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
<b>A 4 1 B 11/00 (2006.01)</b>	A 4 1 B 11/00	3 B 0 1 8
	A 4 1 B 11/00	Z

審査請求 有 請求項の数 7 O L (全 66 頁)

(21) 出願番号 特願2014-68342 (P2014-68342)  
 (22) 出願日 平成26年3月28日 (2014. 3. 28)

(71) 出願人 398014528  
 助野株式会社  
 富山県高岡市上伏間江1番地  
 (74) 代理人 100130513  
 弁理士 鎌田 直也  
 (74) 代理人 100074206  
 弁理士 鎌田 文二  
 (74) 代理人 100130177  
 弁理士 中谷 弥一郎  
 (74) 代理人 100112575  
 弁理士 田川 孝由  
 (72) 発明者 西本 由華  
 富山県高岡市上伏間江1番地 助野株式会社内

最終頁に続く

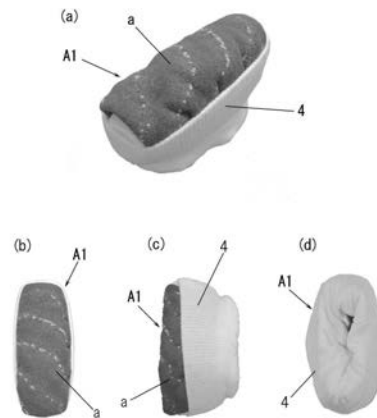
(54) 【発明の名称】靴下

(57) 【要約】

【課題】握り寿司に模したものとし得る靴下とする。

【解決手段】図に示す靴下 A 1 は、まぐろ（マグロ）の「握り寿司」に模し得るものである。脚部 2 の上部裏面（ふくらはぎ）に「マグロ」と記載されてその周りは鮭の色とされ、その表面（脛：弁慶の泣き所）には鮭の切り身模様 a が形成されている。この靴下 A 1 を広げた状態において、爪先 3 から畳み、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる。この状態は、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面には鮭の切り身模様 a が露出した「マグロの握り寿司」に模したものとなる。

【選択図】図 1 C



## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

爪先(3)から畳み、その畳んだ部分にウェルト(4)をひっくり返して被せた際、そのウェルト(4)表面が飯色となっており、そのウェルトから露出した前記畳んだ部分の表面には寿司の具模様(a、b、c、d、e、f)が描かれて、握り寿司に模したものとなることを特徴とする靴下。

## 【請求項 2】

請求項 1 に記載の靴下において、爪先(3)を内側に折り曲げ、その折り曲げた部分をさらに三角状に折り、さらに、その三角状の一角(1e')が靴下本体から飛び出るように折り曲げ、以後、その突出した三角状部分から順々に畳み、その畳んだ部分にウェルト(4)をひっくり返して被せ、前記突出した一角(1e')がウェルト(4)で被った部分から突出することを特徴とする靴下。

10

## 【請求項 3】

爪先(3)又はウェルト(4)から三角状角(w)ができるように折り畳み、その三角状角(w)を先にして三角状に畳み、以後同様にして折り畳んで三角状になった後、その三角状からはみ出た片を折り畳み縁間に入り込ませて三角板状とし、その三角板状材の入り込ませた片の折り畳み縁表面は飯色に描かれており、前記三角状表面は魚の切り身模様(h)が描かれて、ます寿司に模したものとなることを特徴とする靴下。

## 【請求項 4】

爪先(3)の部分を脚部(2)に対して斜めに折り畳み、その上に残りの脚部(2)及びウェルト(4)部分を折り重ねて三角状角(w)を作り、爪先(3)部分を前記三角状角(w)を有する三角状部分に折り重ね、さらに、その爪先(3)部分を前記三角状部分の辺に沿って折り返し、その後、ウェルト(4)部分をその上に折り重ね、その折り返したウェルト(4)部分を三角状部分に入り込ませて三角板状とし、その三角板状材の入り込ませた片の折り畳み縁表面は飯色に描かれており、前記三角状表面は魚の切り身模様(h)が描かれて、ます寿司に模したものとなることを特徴とする靴下。

20

## 【請求項 5】

幅方向半分に折り畳み、それを爪先(3)からウェルト(4)に向かって巻き上げ、その巻き上げた部分をその軸心がウェルト(4)に対する方向に位置させた後、その巻き上げ部分にウェルト(4)をひっくり返して被せた際、そのウェルト(4)表面が巻き海苔色となり、その円環状ウェルト(4)内に、玉子焼き等の巻き寿司の具を模した模様(i1、i2、i3、i4)が現れて巻き寿司に模したものとなることを特徴とする靴下。

30

## 【請求項 6】

2足の靴下(A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>)からなり、その一方の靴下(A10<sub>1</sub>)はその脚部(2)の表面に魚の表皮模様(j)が形成され、他方の靴下(A10<sub>2</sub>)は、その脚部(2)部分に前記魚の切り身断面模様が形成されており、他方の靴下(A10<sub>2</sub>)のウェルト(4)部分を中側に入れた後、両靴下(A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>)をその幅方向半分に折り畳み、その折り畳んだ一方の靴下(A10<sub>1</sub>)に他方の靴下(A10<sub>2</sub>)を爪先(3)を揃えて重ね、それを爪先(3)からウェルト(4)に向かって巻き上げ、その巻き上げた部分にウェルト(4)をひっくり返して被せた際、そのウェルト(4)表面が飯色となり、その円柱状体の円周表面の約半分に魚の表皮模様(j)が現れ、その内側に前記切り身断面模様が現れ、飯に魚の切り身が載った押し寿司に模したものとなることを特徴とする靴下。

40

## 【請求項 7】

2足の靴下(A12<sub>1</sub>、A12<sub>2</sub>)からなり、その一方の靴下(A12<sub>1</sub>)のウェルト(4)部分が黒色とされるとともに、他の全体が海苔色とされ、他方の靴下(A12<sub>2</sub>)は全体が飯色とされたものであり、他方の靴下(A12<sub>2</sub>)を、請求項 3 又は 4 に記載の折り重ね等によって三角板状の飯のみのおむすび状とし、前記一方の靴下(A12<sub>1</sub>)を爪先(3)側から折り畳み、その折り畳んだ状態の靴下(A12<sub>1</sub>)の一侧に前記三角板状靴下(A12<sub>2</sub>)を載せ、その三角板状靴下(A12<sub>2</sub>)の上に前記折り畳んだ状態の

50

靴下（A 1 2<sub>1</sub>）の他側部分を重ねて、海苔巻きされたおむすびに模したものとなることを特徴とする靴下。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この発明は、畳むことによって「寿司態様」（寿司を模す態様）等となる靴下に関するものである。

【背景技術】

【0002】

靴下（ソックス）は脚部を被う衣類であり、その表面模様は編み糸の色や編み方を変化させることによって種々のものが得られる。

このような靴下において、その靴下表面に絵柄を施（形成）したり（特許文献1要約参照）、その絵柄を発光ダイオードによって照射したりして（特許文献2要約参照）、特異性を出したものがある。

【0003】

一方、寿司（すし）は、日本人のみならず、外国人にとっても、人気の高い食物（食べ物）である。このため、その寿司に似せた包装菓子が提案されている（特許文献3図1～図13参照）。

この菓子は、小片状の菓子をフィルムで包み、そのフィルムの表面に寿司の具（ネタ）を描いたり、写真印刷（形成）したりするとともに、他の部分のフィルムを透明にして菓子を見えるようにしたものであり、非常に好評を得ている。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0004】

【特許文献1】特開2002-20903号公報

【特許文献2】特開2011-47073号公報

【特許文献3】特許第4402001号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

この発明は、以上の実情の下、寿司の人気を靴下に取り入れるようにすることを課題とする。

【課題を解決するための手段】

【0006】

まず、靴下のウェルトは、口ゴム部分からなって、その中に物を入れればその物を包んで収納し得る。つぎに、その包んだウェルトが白色等の飯色（めしいろ）であり、そのウェルトの開口部から前記包んだ物が露出し、その露出部分が寿司の具に似ておれば、その包まれた靴下は「握り寿司」に似た（模した）ものとなる（図1C、図2C、図3C、図4C、図5C、図6B、図7C参照）。

【0007】

以上の知見の下、上記課題を達成するためのこの発明は、爪先から畳み、その畳んだ部分にウェルトをひっくり返して被せた際、そのウェルト表面が飯色となっており、そのウェルトから露出した前記畳んだ部分の表面には寿司の具模様が描かれて、握り寿司に模したものとなる構成を採用したのである。

この靴下は、踵があるものは当然に、無いものであっても良い。今日、踵のない靴下も販売されているからである。また、寿司の具は、印刷、糸の色変化及び編み方等の種々の手段で描き、その具の装飾ができれば、その地をなす糸や編み方も任意である。ウェルトの丈や色もその他の部分を包んで飯を現し得れば任意である。

具も、エビ（海老）、マグロ（鮪）、鯛、玉子焼、さけ（鮭）イクラ（いくら）、鮓（タコ）等と具になるものであれば、任意である。

10

20

30

40

50

## 【0008】

この握り寿司に模し得る靴下において、胡瓜片や魚の尾ひれ等をウェルト内に差し込むことができ、その魚の尾ひれ等を有する握り寿司ともし得る。その態様は、例えば、上記靴下において、爪先を内側に折り曲げ、その折り曲げた部分をさらに三角状に折り、さらに、その三角状の一角が靴下本体から飛び出るように折り曲げ、以後、その突出した三角状部分から順々に畳み、その畳んだ部分にウェルトをひっくり返して被せ、前記突出した一角がウェルトで被った部分から突出する構成等とすることができる。

## 【0009】

また、長い筒状の靴下を扁平にして三角状に折り畳めば、厚みのある三角板状となり、その三角板状材を環状に並べれば、富山名産の「ます寿司」に似た（模した）ものとなる。

10

この知見の下、上記課題を達成するためのこの発明の他の手段は、踵を有する靴下（図8A参照）にあつては、爪先又はウェルトから三角状角ができるように折り畳み、その三角状角を先にして三角状に畳み、以後同様にして折り畳んで三角状になった後、その三角状からはみ出た片を折り畳み縁間に入り込ませて三角板状とし、その三角板状材の入り込ませた片の折り畳み縁表面は飯色に描かれているとともに、前記三角状表面は魚の切り身模様が描かれて、ます寿司に模したものとなる構成を採用したのである。

## 【0010】

また、踵の無い真っ直ぐな靴下（図14A参照）にあつては、爪先の部分を脚部に対して斜めに折り畳み、その上に残りの脚部及びウェルト部分を折り重ねて三角状角を作り、爪先部分を前記三角状角を有する三角状部分に折り重ね、さらに、その爪先部分を前記三角状部分の辺に沿って折り返し、その後、ウェルト部分をその上に折り重ね、その折り返したウェルト部分を三角状部分に入り込ませて三角板状とし、その三角板状材に入り込ませた片の折り畳み縁表面は飯色に描かれているとともに、前記三角状表面は魚の切り身模様が描かれて、ます寿司に模したものとなる構成を採用したのである。

20

## 【0011】

この三角板状材となった靴下を、「ます寿司（鱒寿司）」のように、六角状桶（箱）等に環状に6個等納めれば、「ます寿司」を模したものとなる。

上記魚の切り身模様は、ます（鱒）の切り身模様が好ましいが、ぶり（鰯）であったり、さけ（鮭）であったりと他の魚の切り身模様でも良い。その切り身模様は、印刷、糸の色変化及び編み方等の種々の手段によって設ける。

30

## 【0012】

さらに、靴下をその幅方向半分に折り畳み、それを爪先からウェルトに向かって巻き上げ、その巻き上げた部分の軸心がウェルトに対する方向にした後、その巻き上げ部分にウェルトをひっくり返して被せた際、そのウェルト表面が海苔巻き色となり、その円環状ウェルト内に、玉子焼き等の巻き寿司の具を模した模様が現れて巻き寿司に模したものとなる構成を採用することができる。

## 【0013】

以上の寿司に模したものは一つの靴下で構成したが、2足（この発明においては、片足のみを一足という）で構成することもできる。

40

例えば、その2足の靴下の一方はその脚部の表面に魚の表皮模様が形成され、他方の靴下は、その脚部に前記魚の切り身断面模様が形成されており、他方の靴下のウェルト部分を中側に入れた後、両靴下をその幅方向半分に折り畳み、その折り畳んだ一方の靴下に他方の靴下を爪先を揃えて重ね、それを爪先からウェルトに向かって巻き上げ、その巻き上げた部分にウェルトをひっくり返して被せた際、そのウェルト表面が飯色となり、その円柱状体の円表面の約半分に魚の表皮模様が現れ、その内側に前記切り身断面模様が現れ、飯に魚の切り身が載った押し寿司に模したものとなる構成を採用することができる。

## 【0014】

また、その2足の靴下の一方はその脚部の表面に魚の切り身模様が形成され、他方の靴下は、その脚部部分に前記魚の切り身断面模様が形成されており、一方の靴下に他方の靴

50

下を爪先を揃えて重ね、それを爪先からウェルトに向かって折り畳み、その折り畳んだ部分に一方の靴下を被せた際、そのウェルト表面が飯色となり、その反対面に前記切り身模様が現れ、その内側に前記切り身断面模様が現れ、飯に魚の切り身が載った押し寿司に模したものとなる構成を採用することができる。

【0015】

さらに、その2足の靴下の一方は、ウェルト部分が黒色、他の全体が海苔色とされたものであり、他方の靴下は、全体が飯色とされたものであり、他方の靴下を、上記の鱈寿司のように、折り重ね等によって三角板状の飯のみのおむすび状とし、前記一方の靴下を爪先側から折り畳み、その折り畳んだ状態の靴下の一侧に、前記三角板状靴下を載せ、その靴下を前記折り畳んだ状態の他側部分を重ねて、海苔巻きされたおむすびに模したものとなる構成を採用することができる。

10

【発明の効果】

【0016】

この発明は、以上のように構成して、寿司に似せる態様とすることができるため、靴下としては勿論、装飾具等ともなる。このため、贈り物等、特に、外国人の贈り物やおみやげ等として最適な品となる。

【図面の簡単な説明】

【0017】

【図1A】この発明に係る靴下のまぐろ（マグロ）握り寿司の態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

20

【図1B】（a）～（c）は同まぐろ握り寿司態様への畳み方説明図

【図1C】（a）は同まぐろ握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図2A】この発明に係る靴下の玉子焼握り寿司の態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図2B】（a）～（c）は同玉子焼握り寿司態様への畳み方説明図

【図2C】（a）は同玉子焼握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図3A】この発明に係る靴下のタコ握り寿司の態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

30

【図3B】（a）～（c）は同タコ握り寿司態様への畳み方説明図

【図3C】（a）は同タコ握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図4A】この発明に係る靴下のサーモン握り寿司態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図4B】（a）～（c）は同サーモン握り寿司態様への畳み方説明図

【図4C】（a）は同サーモン握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図5A】この発明に係る靴下のエビ握り寿司態様とする一実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

40

【図5B】（a）～（c）は同エビ握り寿司態様への畳み方説明図

【図5C】（a）は同エビ握り寿司態様にした斜視図、（b）は他の同エビ握り寿司態様にした斜視図、（c）は（a）の正面図、（d）は同側面図、（e）は同背面図

【図6A】この発明に係る靴下のエビ握り寿司態様とする他の実施形態を示し、（a）～（d）は同エビ握り寿司態様への畳み方説明図

【図6B】（a）は同エビ握り寿司態様にした斜視図、（b）は同側面図、（c）は同背面図

【図7A】この発明に係る靴下のいくら軍艦巻き寿司の態様とする一実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

50

- 【図 7 B】(a) ~ (c) は同いくら軍艦巻き寿司態様への畳み方説明図
- 【図 7 C】(a) は同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、(b) は他の同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、(c) は(a) の正面図、(d) は同側面図、(e) は同背面図
- 【図 8 A】この発明に係る靴下のます寿司態様とする一実施形態を示し、(a) は正面図、(b) は背面図
- 【図 8 B】(a) ~ (e) は同ます寿司態様への畳み方説明図
- 【図 8 C】同ます寿司態様に畳んだ靴下の一収納状態斜視図
- 【図 8 D】他の同ます寿司態様にした斜視図
- 【図 9 A】この発明に係る靴下の巻き寿司態様とする実施形態を示し、(a) は正面図、(b) は(a) の中央線で折り開き扁平にした表面図、(c) は同裏面図 10
- 【図 9 B】(a) ~ (d) は同巻き寿司態様への畳み方説明図
- 【図 9 C】(a) は同巻き寿司態様にした斜視図、(b) は同正面図、(d) は同側面図、(e) は同背面図
- 【図 10 A】この発明に係る靴下の鯖寿司態様とする実施形態を示し、(a) は一方の靴下の中央線で折り開き扁平にした表面図、(b) は同裏面図、(c) は他方の靴下の正面図、(d) は(c) の中央線で折り開き扁平にした表面図、(e) は同裏面図
- 【図 10 B】(a) ~ (d) は同鯖寿司態様への畳み方説明図
- 【図 10 C】同鯖寿司態様にした斜視図、(b) は同左側面図、(c) は正面図、(d) は右側面図、(e) は背面図 20
- 【図 11 A】この発明に係る靴下の笹寿司態様とする実施形態を示し、(a) は正面図、(b) は(a) の中央線で折り開き扁平にした表面図、(c) は同裏面図
- 【図 11 B】(a) ~ (f) は同笹寿司態様への畳み方説明図
- 【図 11 C】同笹寿司態様にした斜視図、(b) は同正面図、(c) は同側面図、(d) は同背面図
- 【図 12 A】この発明に係る靴下のおにぎり態様とする実施形態を示し、(a) は一の靴下の裏面図、(b) は同表面図、(c) は他の靴下の裏面図、(d) は同表面図
- 【図 12 B】(a) ~ (c) は同おにぎり態様への畳み方説明図
- 【図 12 C】(a) は同おにぎり態様にした平面図、(b) は同包装した状態の平面図
- 【図 13 A】この発明に係る靴下のいくら軍艦巻き寿司の態様とする他の実施形態を示し、(a) は表面図、(b) は裏面図 30
- 【図 13 B】(a) ~ (c) は同いくら軍艦巻き寿司態様への畳み方説明図
- 【図 13 C】(a) は同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、(b) は他の同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、(c) は(a) の正面図、(d) は同側面図、(e) は同背面図
- 【図 14 A】この発明に係る靴下のます寿司態様とする他の実施形態を示し、(a) は表面図、(b) は裏面図
- 【図 14 B】(a) ~ (d) は同ます寿司態様への畳み方説明図
- 【図 14 C】(e) ~ (h) は同ます寿司態様への畳み方説明図
- 【発明を実施するための形態】 40
- 【0018】
- この発明に係る靴下の各実施形態を図 1 A ~ 図 1 4 C に示し、この靴下 A は、丸編みや平編み等の従来周知の種々の編み方で製造され、踵部(踵) 1 を有するもの A 1 ~ A 1 2<sub>2</sub> (図 1 A ~ 図 1 2 A 参照)、踵 1 の無いもの A 1 3、A 1 4 がある(図 1 3 A、図 1 4 A 参照)。後者の踵 1 の無い物は、足の大きさの制限が少ないため、ロット数を減らすことができる。
- 【0019】
- その図 1 A ~ 図 1 C に示す靴下 A 1 は、まぐろ(マグロ)の「握り寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面(ふくらはぎ)に「マグロ」と記載され、その周りは鮭(まぐろ)の切り身色(赤身色)とされ(図 1 A (c) 参照)、その表面(脛: 弁慶の泣き所 50

)には鮪の切り身模様 a が形成されている(同図(b)参照)。これらの「マグロ」文字、その周りの切り身色及び切り身模様 a は、その適宜な着色系及び編み方によって形成している(以下の各実施形態の各靴下 A 2 ~ A 14 も同様)。

この靴下 A 1 は、図 1 A (c) ~ 図 1 C (a) に示すように、踵部 1 を表にした状態(図 1 A (c))として、爪先 3 から順々に畳み(図 1 A (c) 図 1 B (a) 図 1 B (b) 図 1 B (c))、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる(図 1 C (a))。この状態は、図 1 C (a) ~ 同(c)に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面には鮪の切り身模様 a が露出した「マグロの握り寿司」に模したものとなる。

#### 【0020】

図 2 A ~ 図 2 C に示す靴下 A 2 は、玉子焼の「握り寿司」に模し得るものであり、同様に、脚部 2 の上部裏面(ふくらはぎ)に「玉子」と記載されてその周りが玉子焼色(黄色)とされ(図 2 A (c) 参照)、その表面(脛: 弁慶の泣き所)には玉子焼模様 b 及び海苔 b' が形成されている(同図(a) ~ 同(c)参照)。

この靴下 A 2 は、図 2 A (c) ~ 図 2 C (a) に示すように、同様に、踵部 1 を表にした状態(図 2 A (c))として、爪先 3 から順々に畳み(図 2 B (a) 図 2 B (b) 図 2 B (c))、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる(図 2 C (a))。この状態は、図 2 C (a) ~ 同(d)に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面には玉子焼模様 b と焼き海苔 b' が露出した「玉子焼の握り寿司」に模したものとなる。

#### 【0021】

図 3 A ~ 図 3 C に示す靴下 A 3 は、鯛(たこ)の「握り寿司」に模し得るものであり、同様に、脚部 2 の上部裏面(ふくらはぎ)に「タコ」と記載されてその周りが鯛の白身部分の白色とされ(図 3 A (c) 参照)、その表面(脛: 弁慶の泣き所)には鯛の吸盤が現れた鯛の切り身模様 c が形成されている(同図(a)、同(b)参照)。

この靴下 A 3 は、図 3 A (c) ~ 図 3 C (a) に示すように、同様に、踵部 1 を表にした状態(図 3 A (c))として、爪先 3 から順々に畳み(図 3 B (a) 図 3 B (b) 図 3 B (c))、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる(図 3 C (a))。この状態は、図 3 C (a) ~ 同(d)に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面には鯛の切り身模様 c が露出した「たこの握り寿司」に模したものとなる。

#### 【0022】

図 4 A ~ 図 4 C に示す靴下 A 4 は、鮭(サーモン)の「握り寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面(ふくらはぎ)に「サーモン」と記載されてその周りがサーモン色(橙色)とされ(図 4 A (c) 参照)、その表面(脛: 弁慶の泣き所)には鮭の切り身模様 d が形成されている(同図(a)、同(b)参照)。

この靴下 A 4 は、図 4 A (c) ~ 図 4 C (a) に示すように、同様に、踵部 1 を表にした状態(図 4 A (c))として、爪先 3 から順々に畳み(図 4 B (a) 図 4 B (b) 図 4 B (c))、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる(図 4 C (a))。この状態は、図 4 C (a) ~ 同(d)に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面には鮭の切り身模様 d が露出した「サーモンの握り寿司」に模したものとなる。

#### 【0023】

図 5 A ~ 図 5 C に示す靴下 A 5 は、海老(エビ)の「握り寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面(ふくらはぎ)に「エビ」と記載されてその周りが海老の色(桃色)とされ(図 5 A (c) 参照)、その表面(脛: 弁慶の泣き所)にはエビの切り身(皮剥)模様 e が形成されている(同図(a)、(b)参照)。

この靴下 A 5 は、図 5 A (c) ~ 図 5 C (a) に示すように、同様に、踵部 1 を表にした状態(図 5 A (c))として、爪先 3 から順々に畳み(図 5 B (a) 図 5 B (b) 図 5 B (c))、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる(図 5 C (a))

10

20

30

40

50

。このとき、海老の尻尾を模した片 e' を差し込むことができる（図 5 C ( b ) 参照）。この状態は、図 5 C ( a ) ~ 同 ( e ) に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面にはエビの皮剥模様 e が露出した「エビの握り寿司」に模したものとなる。

【 0 0 2 4 】

図 6 A ~ 図 6 B に示す靴下 A 5' は、上記と同様に、海老（エビ）の「握り寿司」に模し得るものであるが、上記の尻尾を模した片 e' も構成するようにしたものである。

この靴下 A 5' は、図 5 A ( c ) の状態から、図 6 A ( a ) ~ 同 ( d ) に示すように、まず、爪先 3 を内側に折り曲げ（同図 ( a ) ）、その折り曲げた部分をさらに三角状に折り（同図 ( b ) ）、さらに、その三角状の一角 1 e' が靴下本体から飛び出るように折り曲げる（同図 ( c ) ）。以後、上記実施形態と同様に、その突出した三角状部分から順々に畳み（同図 ( d ) ）、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる（図 6 B ( a ) ）。

この状態は、図 6 B ( a ) ~ 同 ( c ) に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面にはエビの皮剥模様 e が露出し、上記突出した一角 1 e' がエビの尻尾となった「エビの握り寿司」に模したものとなる。このとき、その突出した一角 1 e' をエビの尻尾に模した柄（図 5 C ( b ) の片 e' 参照）とすることができる。

【 0 0 2 5 】

図 7 A ~ 図 7 C に示す靴下 A 7 は、いくら軍艦巻きの「握り寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面（ふくらはぎ）に「いくら軍艦」と記載されてその周りがいくらの色（朱色）とされ（図 7 A ( c ) 参照）、その表面（脛：弁慶の泣き所）にはいくらを詰めた態様模様 f が形成されている（同図 ( a ) ）、（ b ）参照）。また、ウェルト 4 は黒色とされている。

この靴下 A 7 は、図 7 A ( c ) ~ 図 7 C ( a ) に示すように、同様に、踵部 1 を表にした状態（図 7 A ( c ) ）として、爪先 3 から順々に畳み（図 7 A ( c ) 図 7 B ( a ) 図 7 B ( b ) 図 7 B ( c ) ）、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる（図 7 C ( a ) ）。このとき、適宜に、キュウリの切り片模様片 f' を入れ込むことができる（図 7 C ( b ) 参照）。

この状態は、図 7 C ( a ) ~ 同 ( e ) に示すように、そのウェルト 4 表面の黒色が海苔巻き色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面にはいくらを詰めた態様模様 f が露出した「いくら軍艦巻きの握り寿司」に模したものとなる。

【 0 0 2 6 】

図 8 A ~ 図 8 C に示す靴下 A 8 は、「ます寿司」に模し得るものであり、爪先 3 部分から踵 1 部分までの足裏側が白色とされ、残りの部分は鱈の切り身模様 h が描かれている。また、その足裏の白地に「富山のます寿司」と記されている。

この靴下 A 8 は、図 8 B ( a ) ~ 同 ( e ) に示すように、図 8 A ( a ) において、爪先 3 又はウェルト 4 から三角状角 w ができるように折り畳み（図 8 B ( a ) ）、さらにその三角状角 w を先にして三角状に畳み（同図 ( b ) ）、以後同様にして折り畳んで三角状になった後（同図 ( c ) から同図 ( d ) ）、その三角状からはみ出た片（ウェルト 4 の一部）を折り畳み縁間に入り込ませて三角板状にする（同図 e ）。この三角板状においては、その入り込ませた片の折り畳み縁表面は飯色となるとともに、三角板状表面は「ますの切り身模様 h」が現れている。

この三角板状になったものを、図 8 C に示すように、六角棒状の箱（桶）G 内に環状に六個並べる。すると、三角状の「ますの切れ片 h」が周囲に六個並んでその各片の側縁から飯色が覗き、「富山のます寿司」に模したものとなる。箱 G の棒状は、6 角に限らず、8 角等と任意である。

また、図 8 D に示すように、図 8 B ( e ) で示す三角板状に折り畳んだ靴下 A 8 の一角に尾を模した片 h' ' を挿入したものとすることもできる。

【 0 0 2 7 】

10

20

30

40

50

図9A～図9Cに示す靴下A9は、「巻き寿司」に模し得るものであり、脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「巻き寿司」と記載されてその周りが飯色（白色）とされ（図9A（c）参照）、爪先3の部分が黄色、その内側の甲から足裏に至る部分全周に、赤i1、緑i2、茶i3、桃i4の各色帯が形成され、ウェルト4は黒色とされている。

この靴下A9は、図9B（a）～同（d）に示すように、同様に、踵部1を表にした状態（図9A（c））として、幅方向半分に折り畳み（図9B（a）、それを爪先3からウェルト4に向かって巻き上げる（図9B（b） 同図（c））。その巻き上げた部分をその軸心がウェルト4に対する方向に位置させた後（図9B（d））、その巻き上げ部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図9C）。

この状態は、図9C（a）～同（d）に示すように、そのウェルト4表面の黒色が海苔巻き色となり、その円環状ウェルト4内に、爪先3部分からなる玉子焼きを模した黄色、人参を模した赤色i1、胡瓜を模した緑色i2、椎茸を模した茶色i3、ソーセージを模した桃色i4が現れて「巻き寿司」に模したものとなる。

#### 【0028】

図10A～図10Cに示す靴下A10は、2足A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>によって「鯖寿司」に模し得るものであり、その一方の靴下A10<sub>1</sub>はその脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「鯖寿司」と記載されてその周りがサックスブルー色とされ（図10A（b）参照）、その表面には鯖の表皮模様jが形成されている（図10A（a）参照）。他方の靴下A10<sub>2</sub>は、図10A（c）～（e）に示すように、その脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「鯖寿司」と記載されてその周りが桃色とされ（図10A（e）参照）、その表面はその桃色と茜色が形成されている（図10A（c）、（d）参照）。他の部分は白色となっている。

この靴下A10は、まず、図10B（a）に示すように、他方の靴下A10<sub>2</sub>のウェルト4部分を中側に折り曲げて入れ込み、その長さを一方の靴下A10<sub>1</sub>に対してウェルト4の部分短いものとする。

つぎに、その両靴下A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>を幅方向半分に折り畳み、一方の靴下A10<sub>1</sub>に他方の靴下A10<sub>2</sub>を爪先3を揃えて重ねる（図10B（b））。それを爪先3からウェルト4に向かって巻き上げ（図10B（c））、その巻き上げた部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図10B（d） 図10C）。

このほぼ円柱状状態は、横向き（輪切り状態）の図10C（a）～同（e）に示すように、そのウェルト4表面等の白色が飯色となり、その円柱状体の円表面の約半分に鯖の表皮模様jが現れ、その内側に桃色、その内側に茜色が現れ、飯に鯖の切り身が載った「鯖寿司」に模したものとなる。

#### 【0029】

図11A～図11Cに示す靴下A11は、同一態様の2足A11<sub>1</sub>、A11<sub>2</sub>によって「笹寿司」に模し得るものであり、その靴下A11<sub>1</sub>、A11<sub>2</sub>はその脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「鯖寿司」と記載されてその周りが朱色とされ（図11A（c）参照）、その表面には鯖の切り身模様h'が形成されている（図11A（b）参照）。他の部分は白色となっている。

この靴下A11は、図11B（a）に示すように、踵部1を表にした状態で、一方の靴下A11<sub>1</sub>に他方の靴下A11<sub>2</sub>を爪先3を揃えて重ねる。その2足重ねから爪先3側から3分の1程を折り畳み（同図（b））、その折り畳んだ部分をさらに半分に折り畳み（同図（c））、その折り畳んだ部分をウェルト4に向かって折り畳む（同図（d））。その後、その折り畳んだ部分に一方の靴下A11<sub>1</sub>のウェルト4を他方の靴下A11<sub>2</sub>のウェルト4を折り込み介在して被せる（同図（e） 同図（f））。

この四角折り状態は、図11C（a）～同（d）に示すように、そのウェルト4表面等の白色が飯色となり、その飯色部分の表面に2足の靴下A11<sub>1</sub>、A11<sub>2</sub>の切り身模様h'が2層に現れ、鯖の切り身h'を飯の表面に設けた押し寿司の態様となる。この押し寿司状態の靴下A11を笹で包めば「笹寿司」に模したものとなる。

この押し寿司態様は、一方の靴下A11<sub>1</sub>又はA11<sub>2</sub>のみでも同様に折り畳むことに

10

20

30

40

50

よって構成できる。この場合、飯部分が薄くなると共に、切り身模様  $h'$  が一層となる。

【0030】

図12A～図12Cに示す靴下A12は、2足A12<sub>1</sub>、A12<sub>2</sub>によって「おむすび」に模し得るものであり、その一方の靴下A12<sub>1</sub>はその脚部2の上部に「のり」と記載され、ウェルト4部分が黒色、他の全体が海苔色とされたものである（図12A(a)、(b)参照）。他方の靴下A12<sub>2</sub>は、全体が白色とされ、その脚部2の上部に「明太子」と記載され、足裏部分に「明太子」の模様kが形成されている（同図(c)参照）。

この靴下A12は、まず、他方の靴下A12<sub>2</sub>を、上述の図8Bで示したように折り畳んで三角板状とする。この三角板状は全体が飯色（白色）で三角おむすび状である。

つぎに、一方の靴下A12<sub>1</sub>を図12B(a)に示すように、踵部1を表にした状態で、爪先3側から4分の1程を折り畳み（同図(a)）、その折り畳んだ部分にウェルト4側を3分の2程折り畳む（同図(b)）。

その折り畳んだ状態の靴下A12<sub>1</sub>の一侧に、上記三角板状靴下A12<sub>2</sub>を載せ（図12B(c)）、その靴下A12<sub>2</sub>に前記折り畳んだ状態の靴下A12<sub>1</sub>の他側部分を重ねる（図12C(a)）。これを透明の包装フィルム6で包むことによって、コンビニエンスストア等で売られている「おむすび」に模したものとなる（同図(b)）。

【0031】

上記各実施形態の靴下A1～A12は踵1を有するものであったが、図13A、図14Aに示す踵1の無い靴下A13、A14であっても、靴下A13については同じ畳み方でもって握り寿司に模したものとし、ます寿司態様にあつては、例えば、図14A～図14Cに示す畳み方態様とし得る。

【0032】

すなわち、靴下A13にあつては、「いくら軍艦巻き寿司」に模し得るものを例にして説明すると、図13A(a)、(b)に示すように、同様に、脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「いくら軍艦」と記載されてその周りはいくらの色（朱色）とされ、その表面（脛：弁慶の泣き所）にはいくらを軍艦巻き状に詰めた態様模様fが形成されている。

この靴下A13は、図13B(a)～同図(c)に示すように、同様に、爪先3から畳み、その畳んだ部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図13C(a)）。このとき、適宜に、キュウリの切り片模様片f'を入れ込む（図13C(b)参照）。

この状態は、図13C(a)～同(e)に示すように、同様に、そのウェルト4表面の黒色が海苔色となり、そのウェルト4から露出した畳んだ部分の表面にはいくらを詰めた態様模様fが露出した「いくら軍艦巻き寿司」に模したものとなる。

他のマグロなどの握り寿司においても、踵1の無い靴下にあつては同様にしてそれらの寿司に模したものとする。

【0033】

図14Aに示す「ます寿司」を模す靴下A14にあつては、図14B(a)～(d)及び図14C(e)～(h)に示すように、爪先3の部分を脚部2に対して斜めに折り畳み（図14B(a)）、その上に残りの脚部2及びウェルト4部分を折り重ねて「ます寿司」の三角状角wを作る（図14B(b)）。それを裏返したものが図14B(c)であり、この状態で、同図(d)に示すように爪先3部分を三角状部分に折り重ね、さらに、その爪先3部分を三角状の辺に沿って折り返す（図14C(e)）。その後、ウェルト4部分をその上に折り重ねる（図14C(f)）。その裏返した態様が図14C(g)であり、その折り返したウェルト4部分を三角状部分に入れ込んで、「ます寿司」態様を得る（同図(h)）。

この三角板状になったものを、同様に、図8Cに示すように、六角棒状の箱（桶）G内に環状に六個並べることによって、「富山のます寿司」に模したものとなる。

【0034】

なお、上記各切り身模様a、b、c、d、e、f、h、j、k等の柄出しはカットボスによった。そのカットボスはベースの糸（靴下本体を構成する糸）とは別の糸を入れて編むものであり、柄を細かく表現しようとする、その別糸が多くなり、横幅の伸びが悪く

10

20

30

40

50

なる。このため、靴下 A として使用できる伸縮性と柄として見栄えが悪くならない点を考慮してその別系の編み込み量を適宜に設定する。柄を細かくするには、針数の多い編み機を使用する。

【0035】

上記各靴下 A 1 ~ A 5'、A 8、A 11、A 14 の魚の切り身模様 a、b、c、d、e、h、h' は上記のものに限定されないことは勿論であり、その畳み方も上記の態様に限定されないことは勿論である。

また、「握り寿司」、「ます寿司」や「押し寿司」等に限定されず、他の握り寿司や、例えば「稲荷寿司」、「助六寿司」、「ちらし寿司」、「五目寿司」、「柿の葉寿司」などの種々の寿司に模したものとし得ることは勿論である。

さらに、上記飯色は、白飯、赤飯、五目飯等のみならず、「軍艦巻き」のように、海苔色（黒）や切り身の地色等も採用でき、それらから種々の色を適宜に選択できる。

【0036】

上記各実施形態において、切り身等の模様は、糸色や編み方による形成に代えて、刺繍によったり、印刷（プリント）等によったりしてそれらの模様を現すことができる。また、靴下 A としては、指無しであったが、二本指（足袋状）のものや五本指の靴下であっても、この発明を採用することができることは勿論である。

このように、今回開示された実施の形態はすべての点で例示であって制限的なものではないと考えられるべきである。この発明の範囲は、特許の範囲によって示され、特許請求の範囲と均等の意味および範囲内でのすべての変更が含まれることが意図される。

【0037】

なお、上記各実施形態は、寿司又はそれに類する「おむすび」に関するものであったが、この発明は、他の食べ物、例えば、ます寿司の応用例として、同様に、三角状に折り畳んで、環状に配置した「ピザ」や「ケーキ」としたり、ショートケーキ等のカットケーキとしたり、巻き寿司の応用例として、シナモンロールケーキ、ロールケーキ等のケーキ類や伊達巻き等を模することができる。また、笹寿司の応用例として、四角状のチョコケーキ、ティラミス、豆腐等を模した物などとし得る。それらにおいては、畳んで三角状、四角状とした際、表面に現れる部分に、ピザ等の表面模様が描かれ、側面にはその生地等の色が現れる構成の靴下とする。さらに、寿司を食する時の「湯飲み」に模し得る靴下とし得る。

【符号の説明】

【0038】

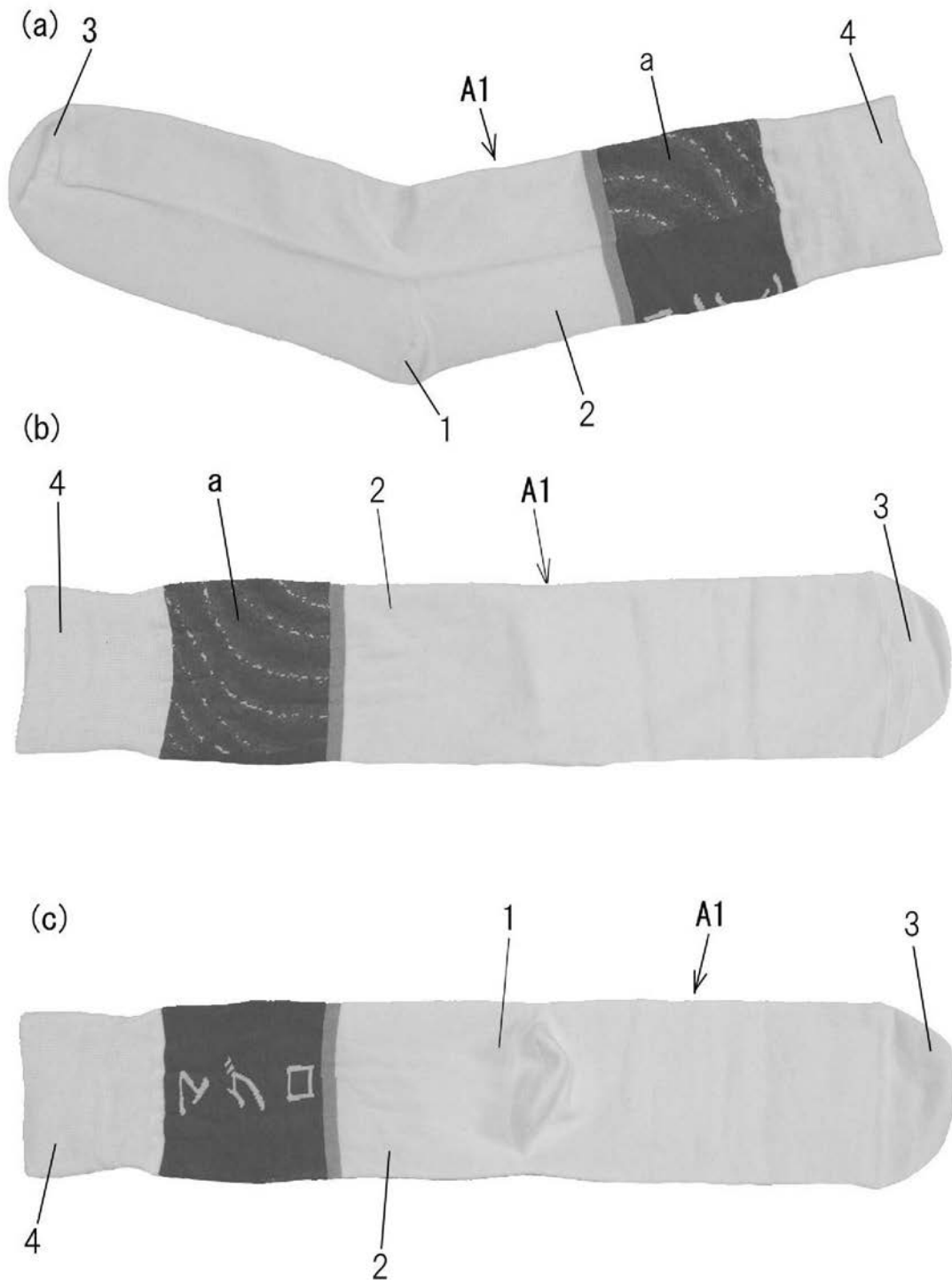
- A 1 マグ口の握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 2 玉子焼きの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 3 タコの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 4 サーモンの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 5 エビの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 5' エビの握り寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
- A 7 いくら軍艦巻きの握り寿司を模したこの発明に係る一実施形態の靴下
- A 8 ます寿司を模したこの発明に係る一実施形態の靴下
- A 9 巻き寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
- A 10 鯖寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
- A 10<sub>1</sub> 同実施形態をなす一方の靴下
- A 10<sub>2</sub> 同実施形態をなす他方の靴下
- A 11 笹寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 11<sub>1</sub> 同実施形態をなす一方の靴下
- A 11<sub>2</sub> 同実施形態をなす他方の靴下
- A 12 おむすびを模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 12<sub>1</sub> 同実施形態をなす一方の靴下
- A 12<sub>2</sub> 同実施形態をなす他方の靴下

A 1 3 いくら軍艦巻きの握り寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下

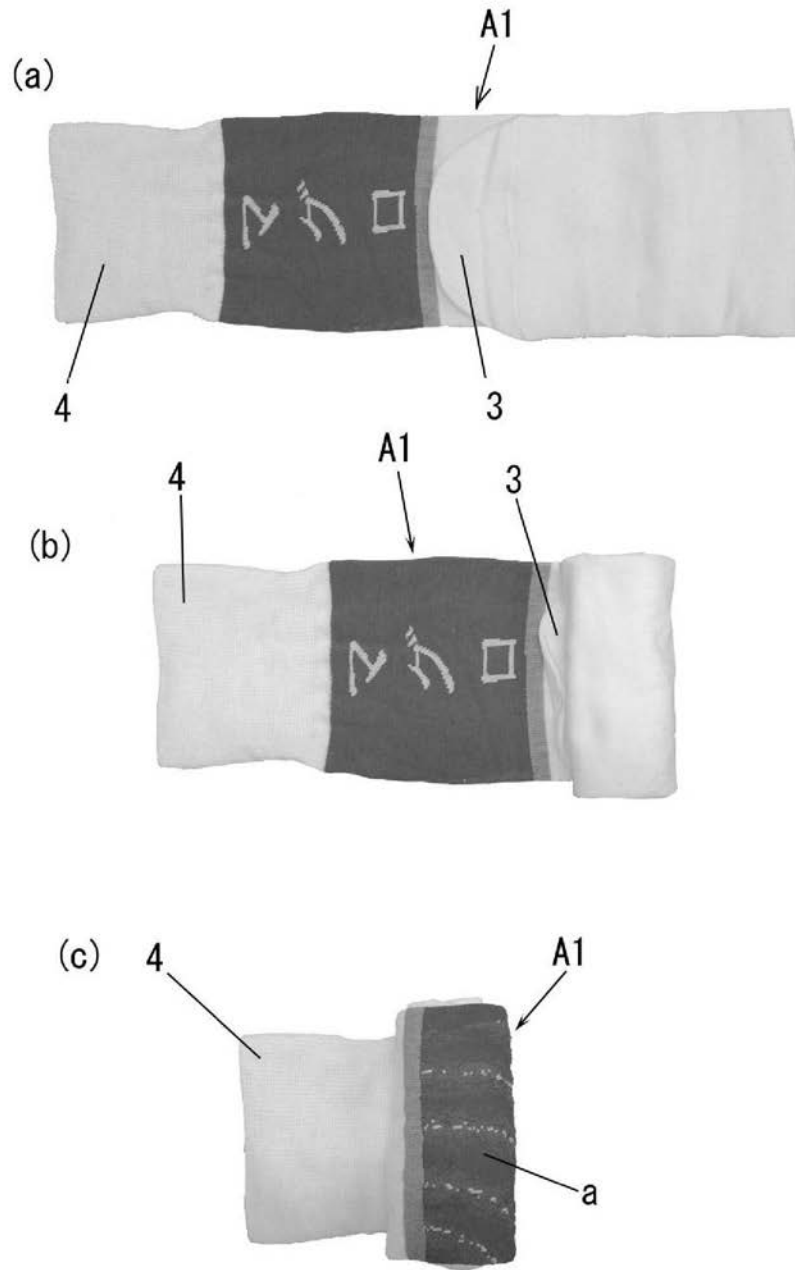
A 1 4 ます寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下

- 1 踵
- 2 脚部
- 3 爪先
- 4 ウェルト
- a マグロの切り身模様
- b 玉子焼きの切り片模様
- c タコの切り身模様
- d サーモン切り身模様
- e エビ模様
- e' エビの尻尾片
- f いくら詰め模様
- f' キュウリの切り片模様片
- h、h' ますの切り身模様
- i、i 1、i 2、i 3、i 4 巻き寿司の具模様
- j 鯖の表皮模様
- w 三角状角
- G ます寿司用箱（桶）

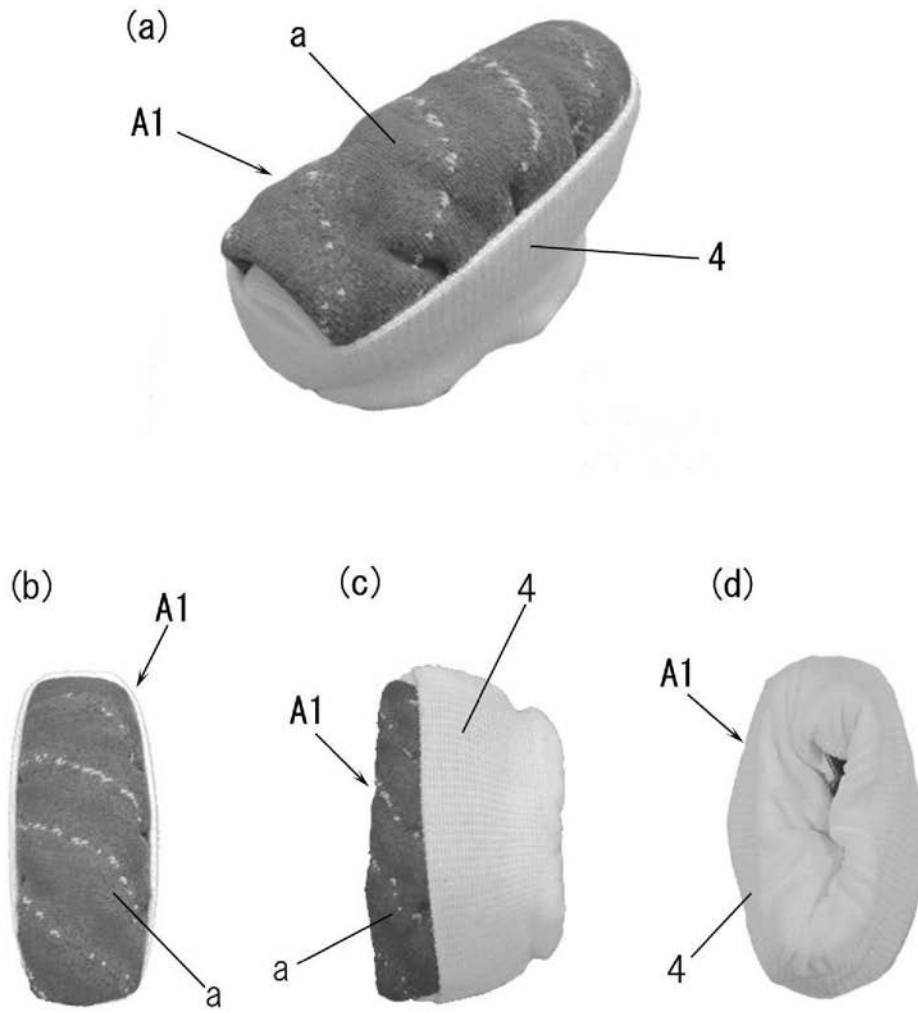
【 図 1 A 】



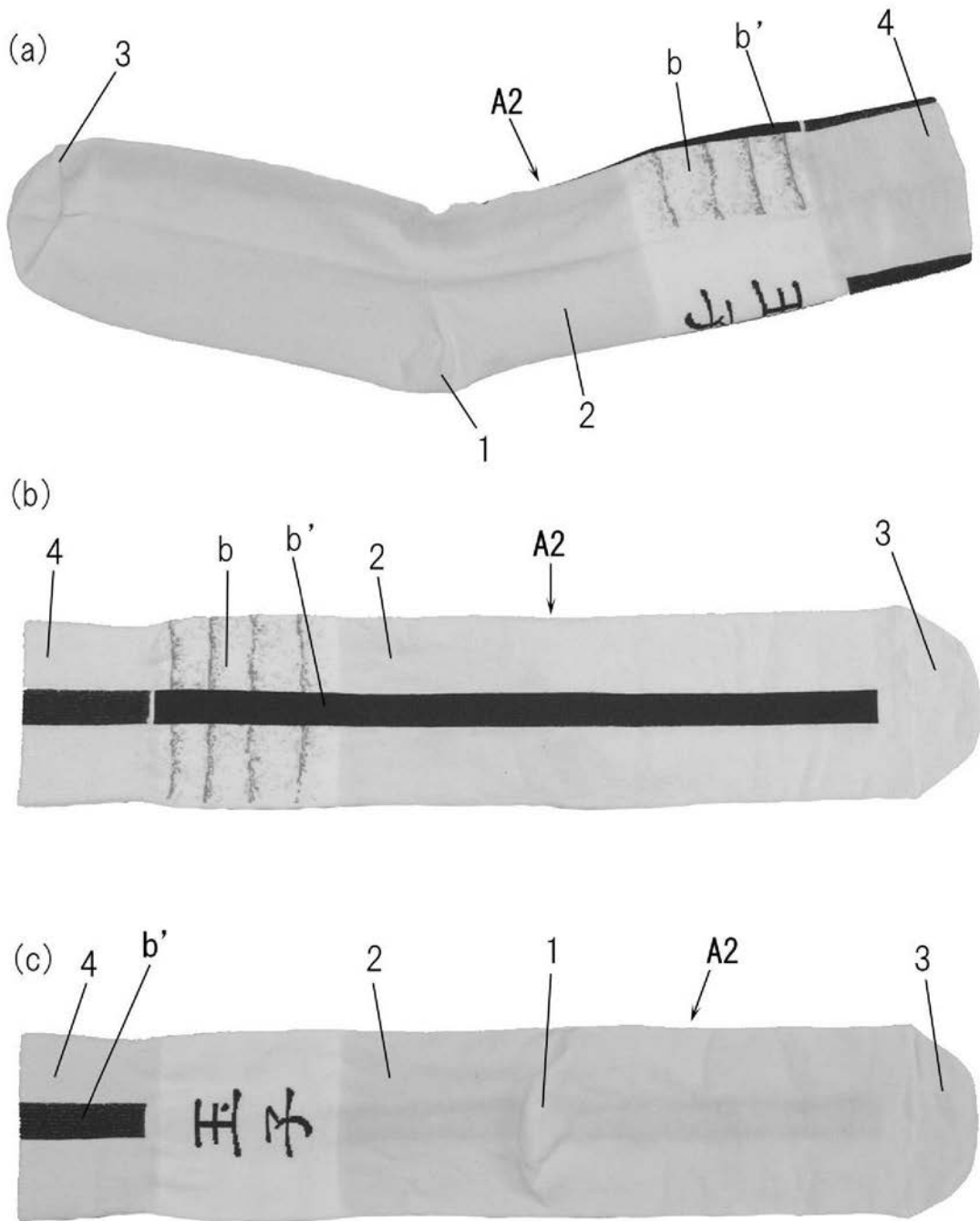
【 図 1 B 】



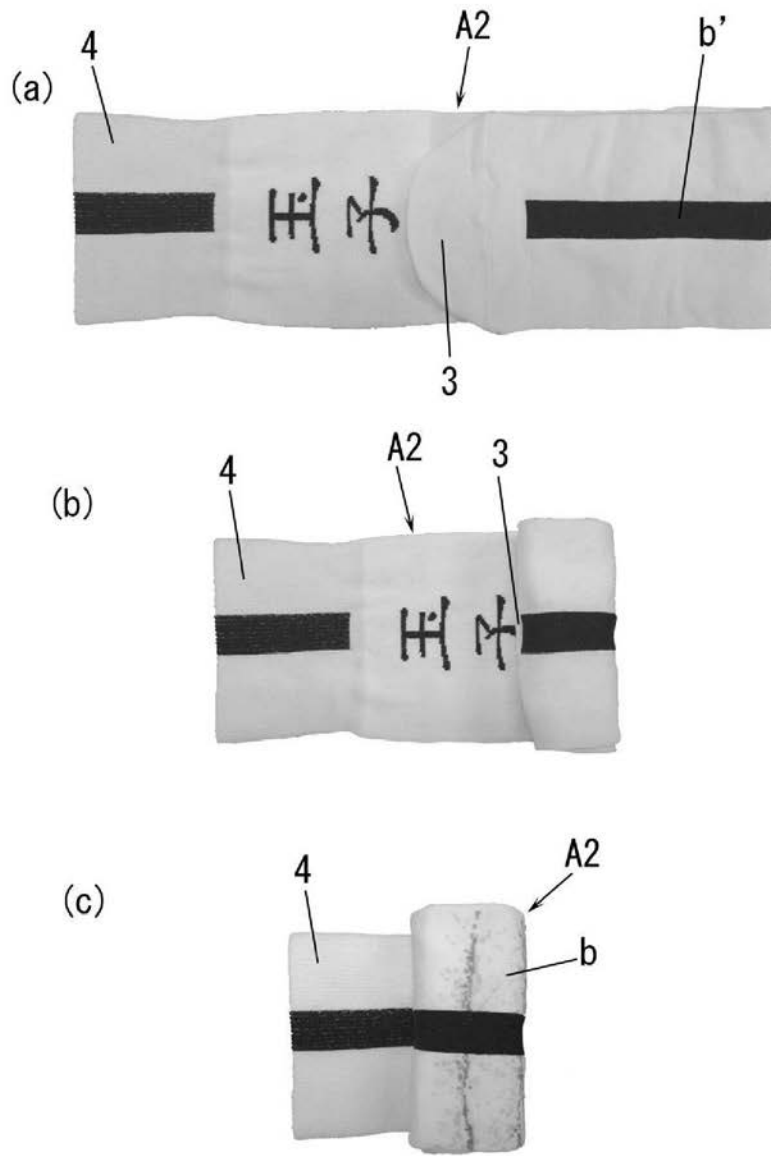
【 図 1 C 】



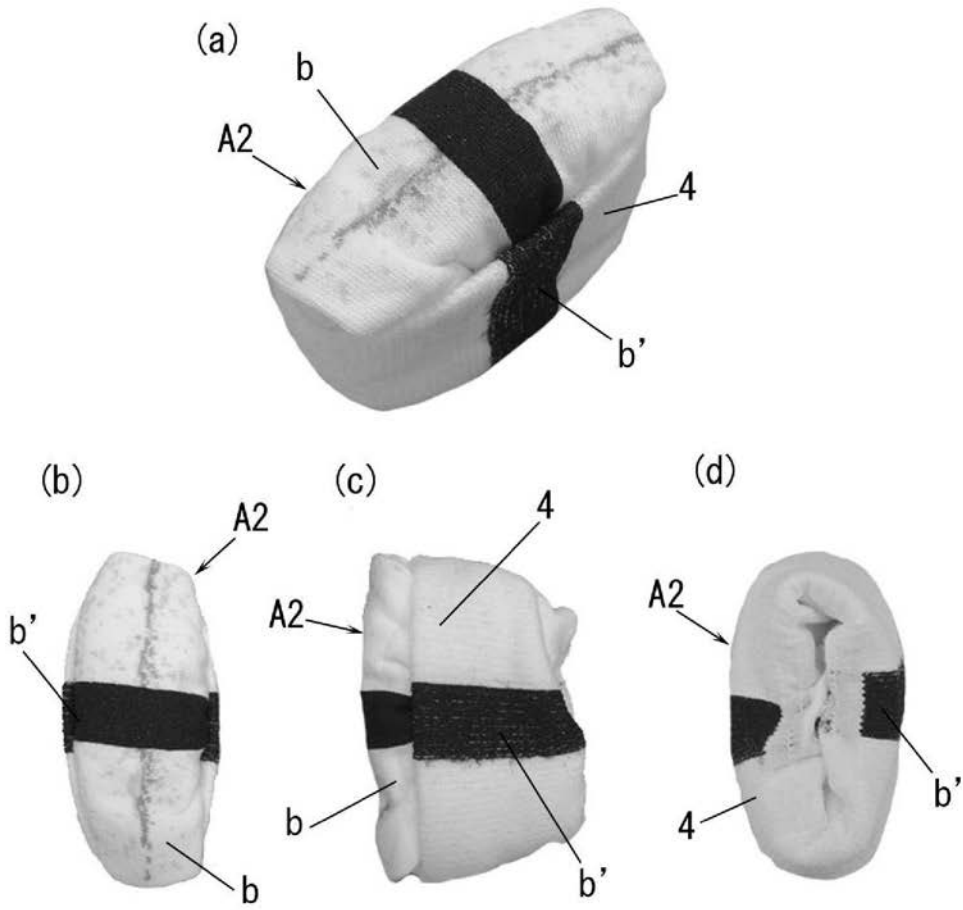
【 図 2 A 】



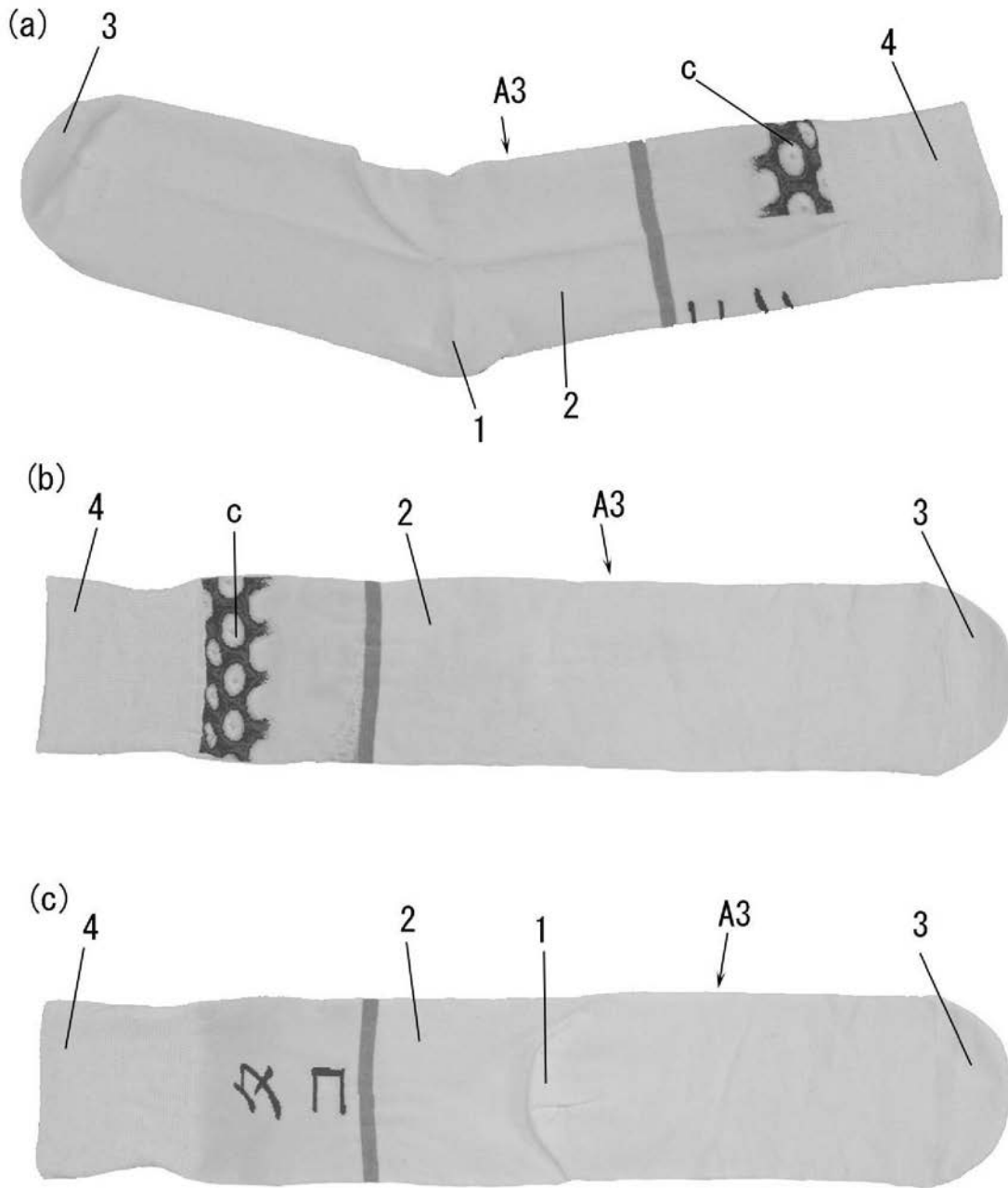
【 図 2 B 】



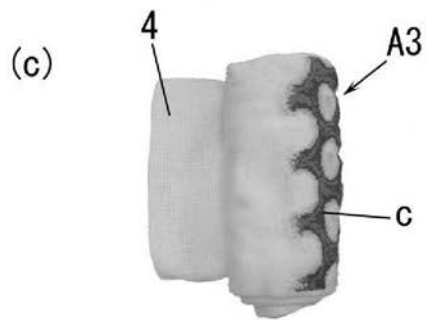
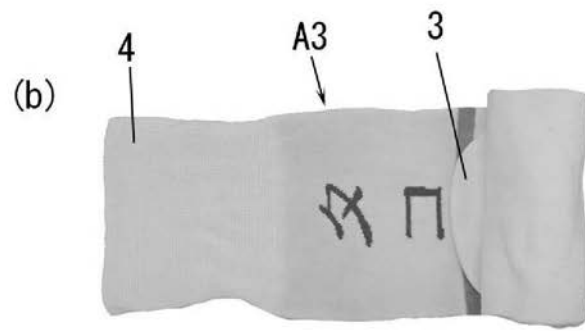
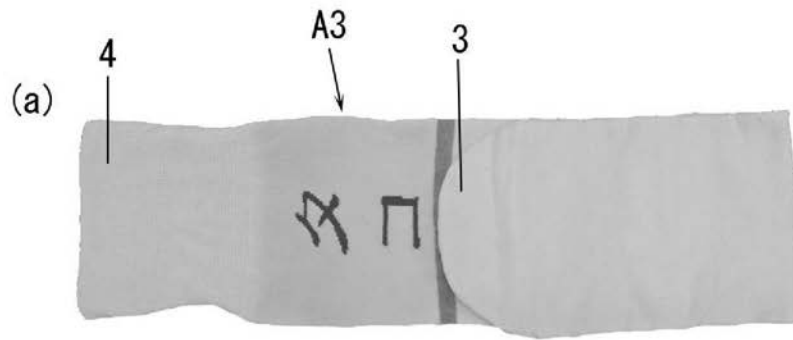
【 図 2 C 】



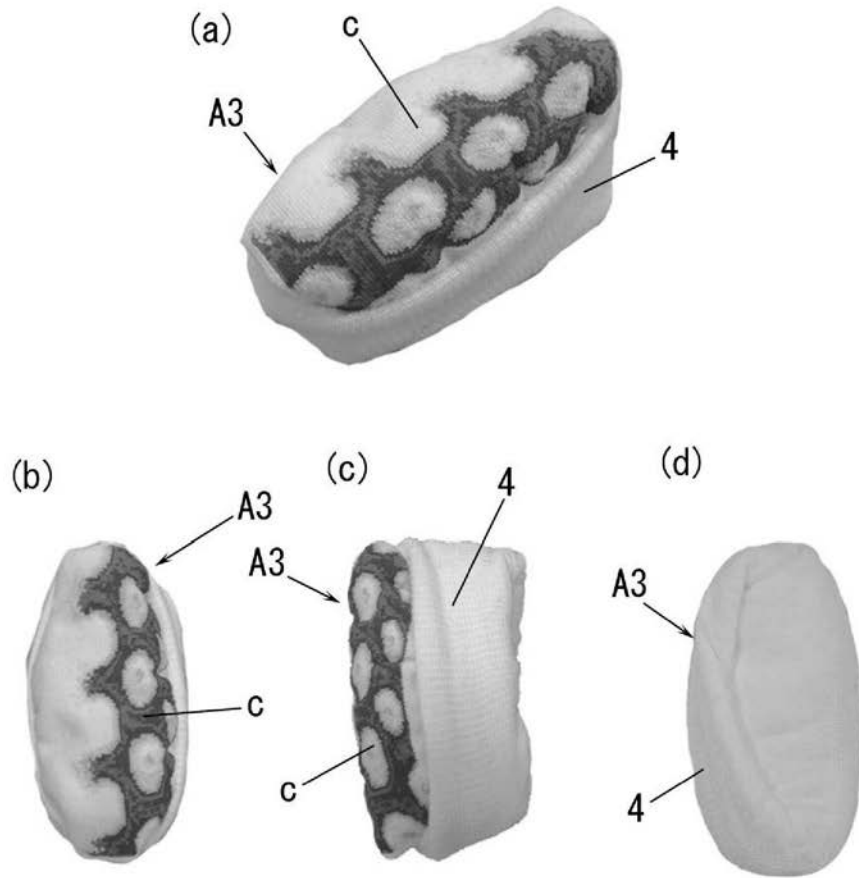
【 図 3 A 】



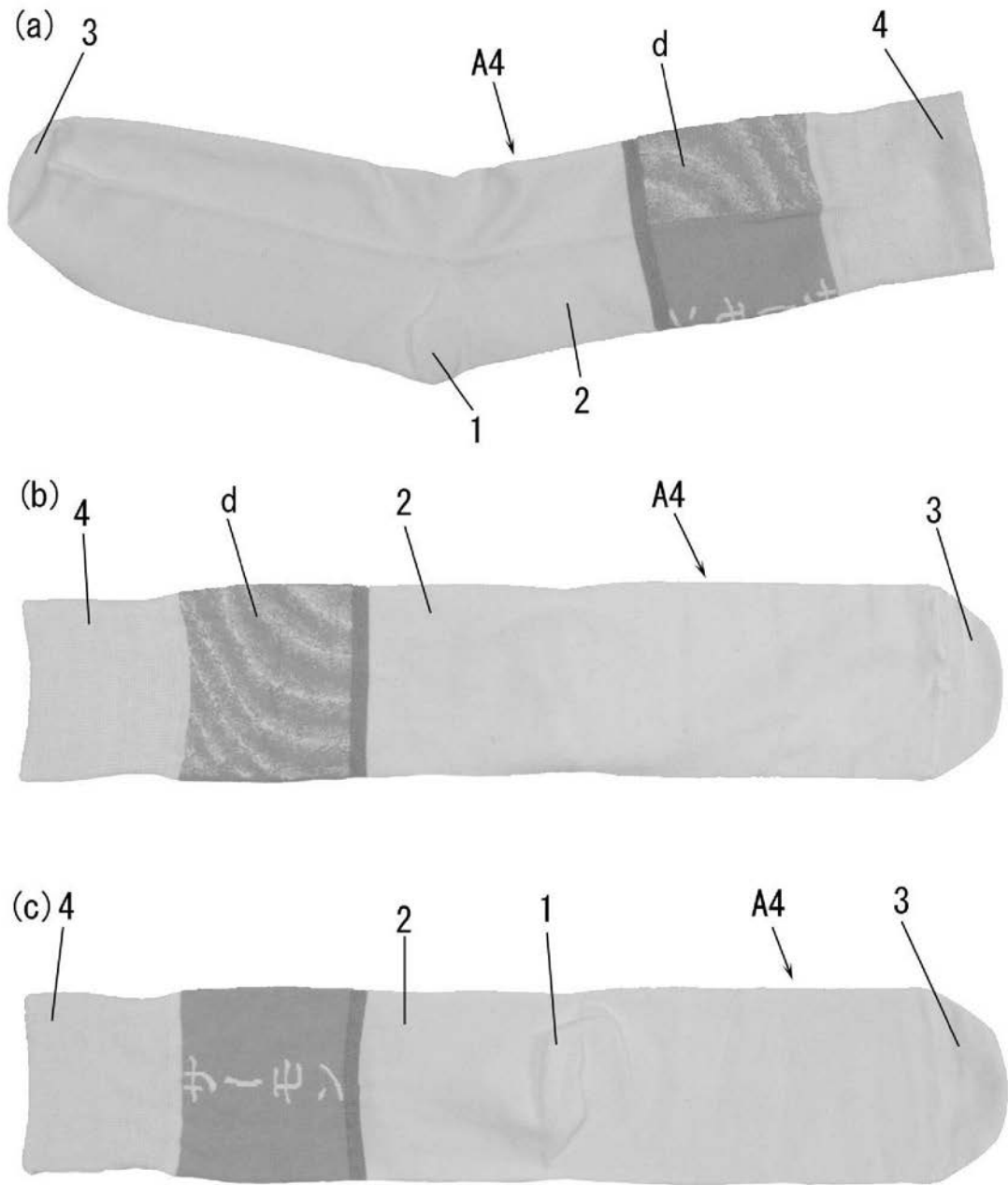
【 図 3 B 】



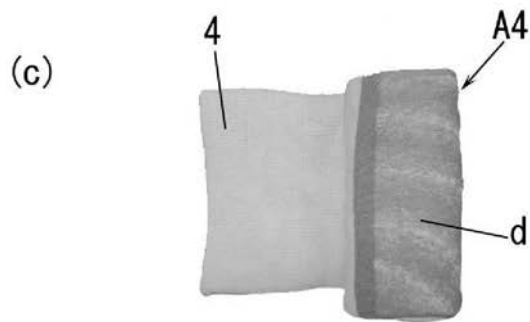
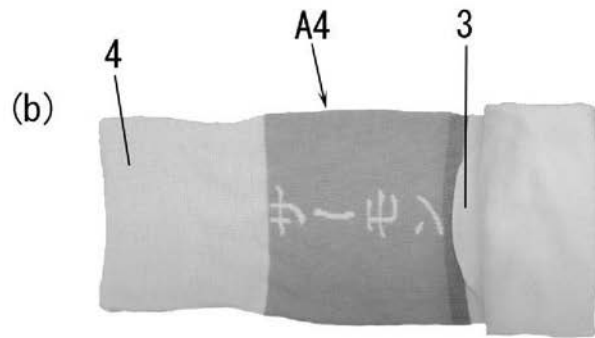
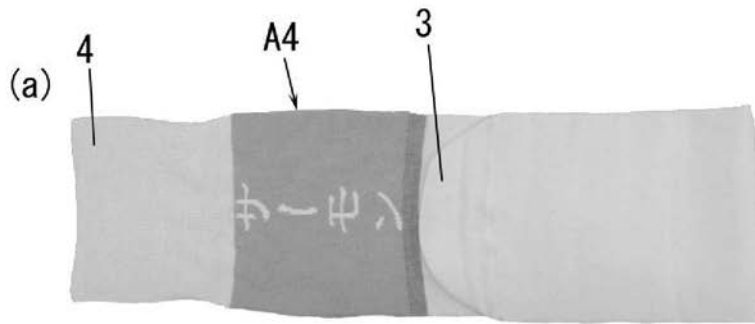
【 図 3 C 】



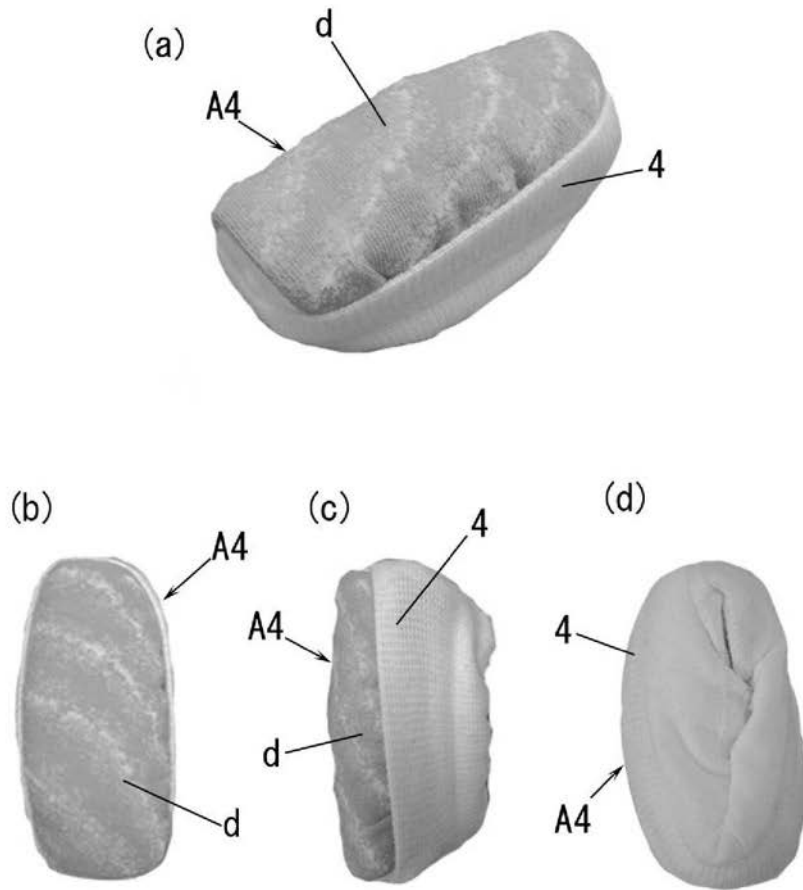
【 図 4 A 】



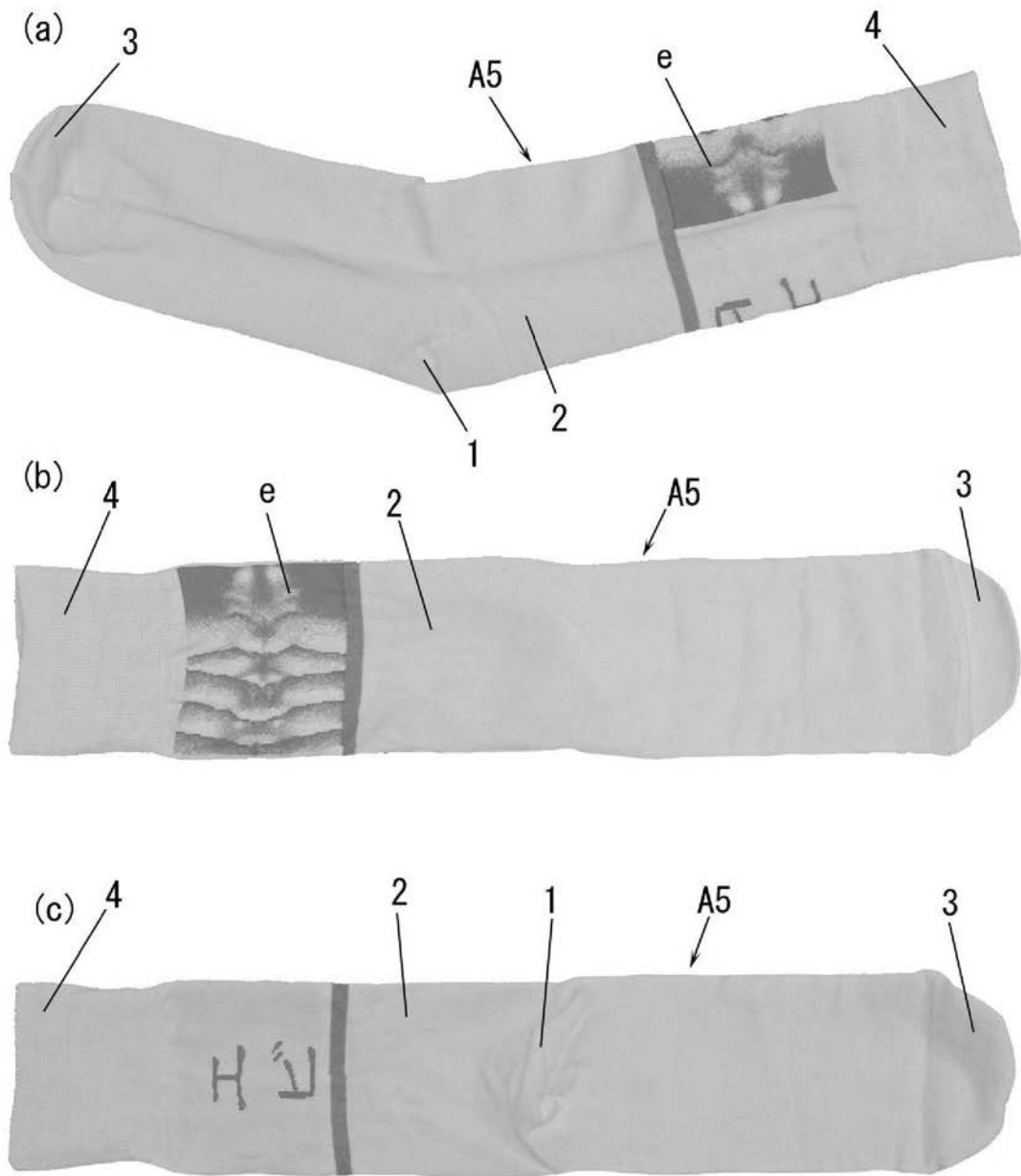
【 図 4 B 】



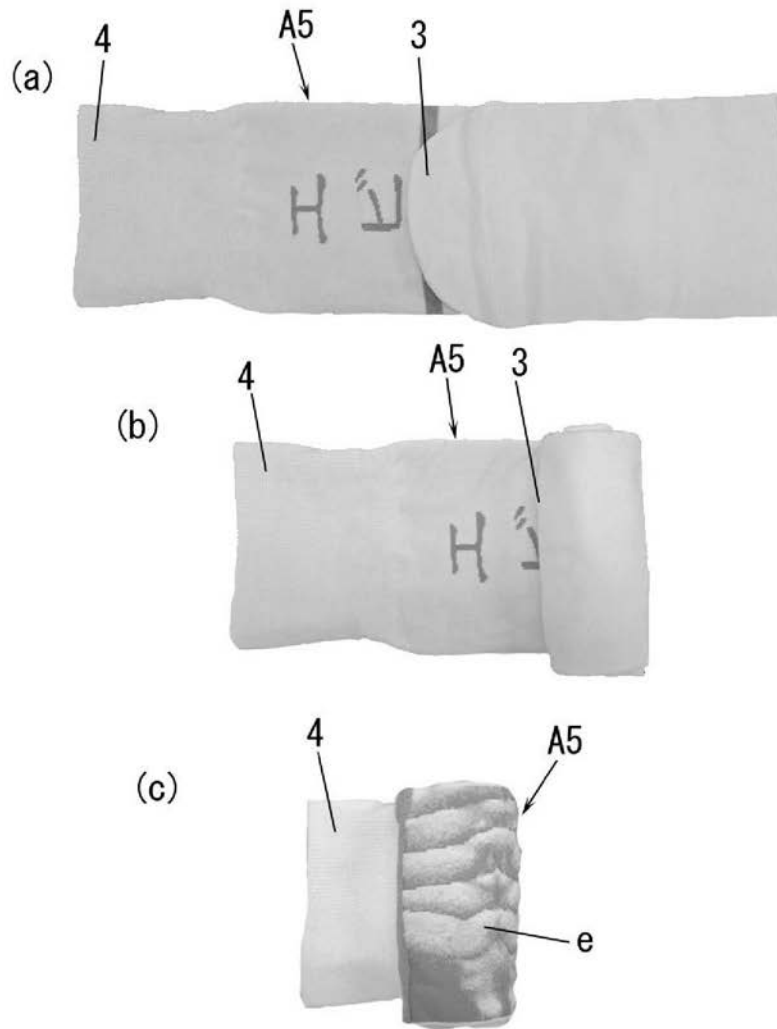
【 図 4 C 】



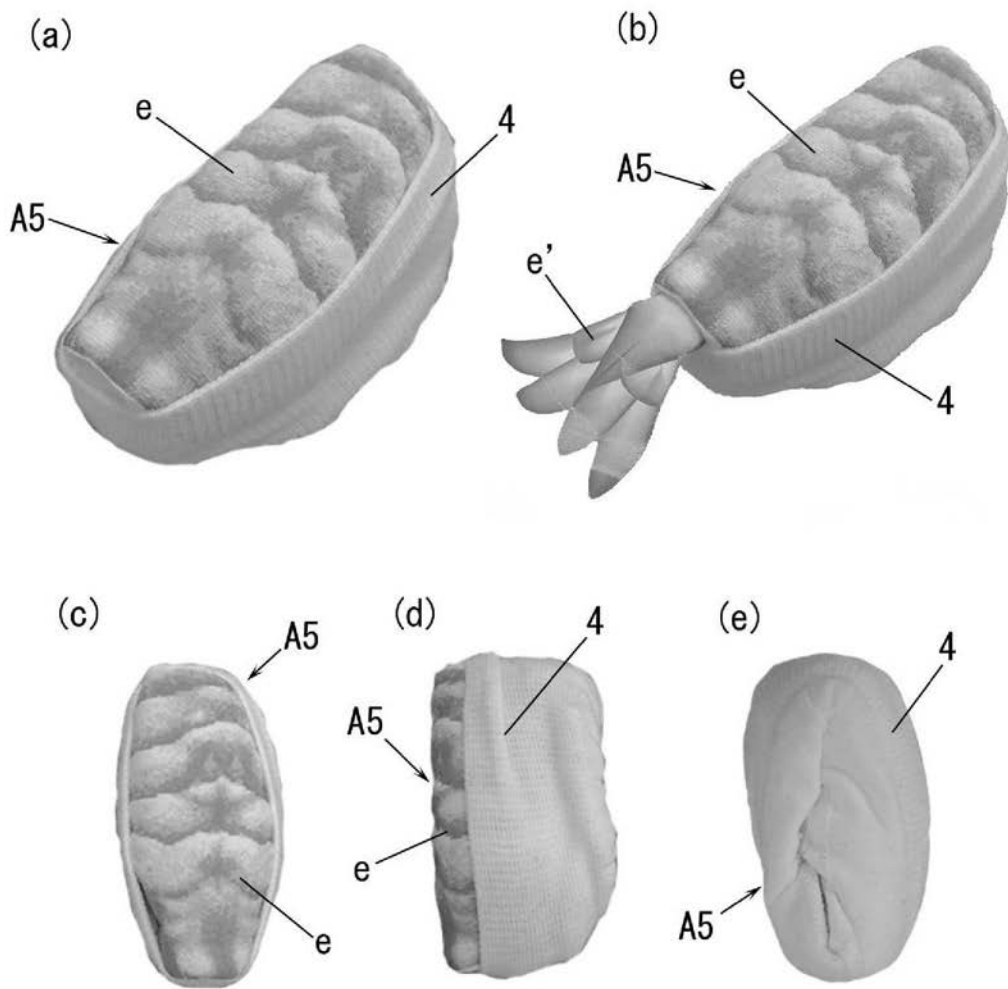
【 図 5 A 】



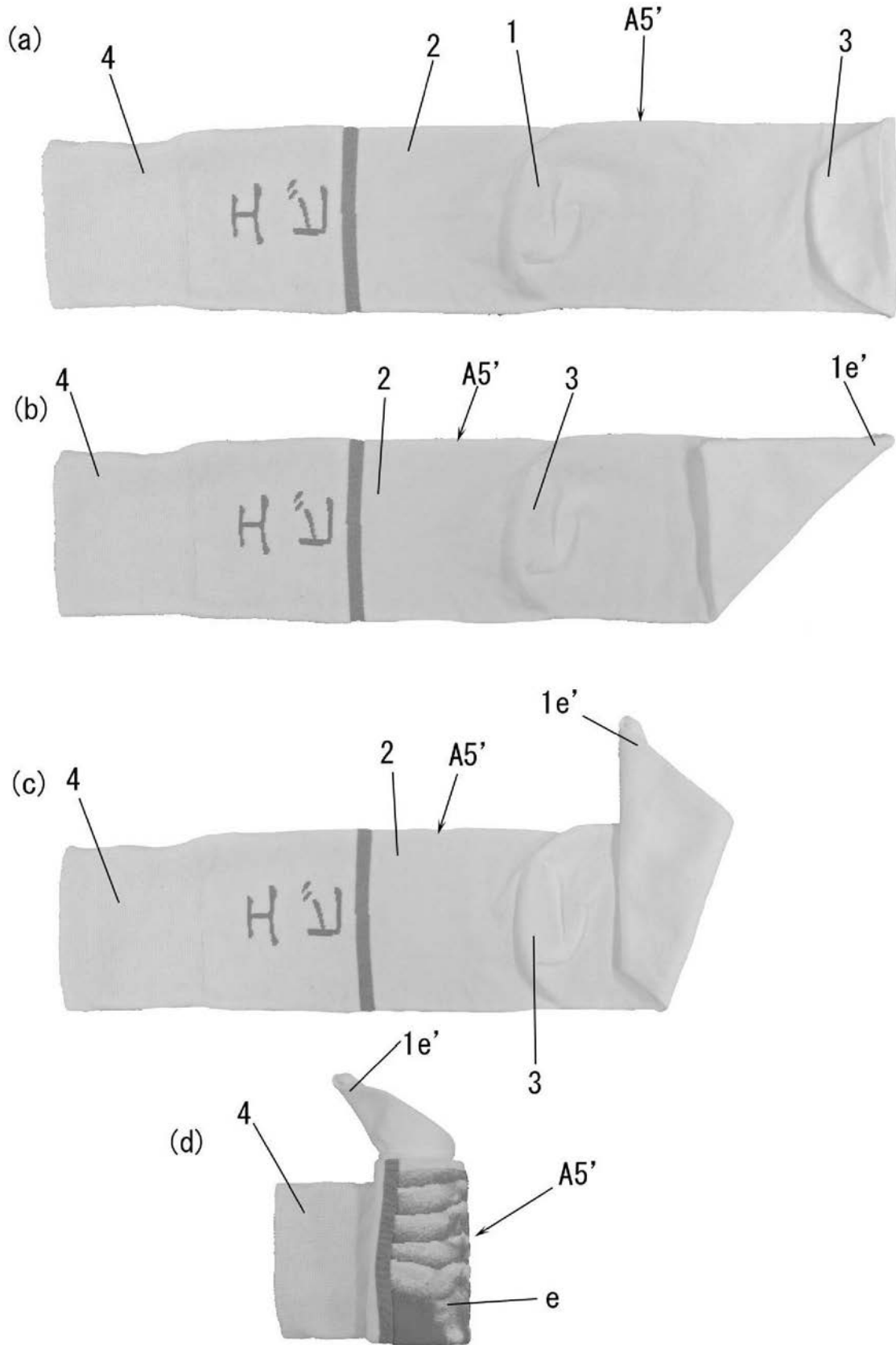
【 図 5 B 】



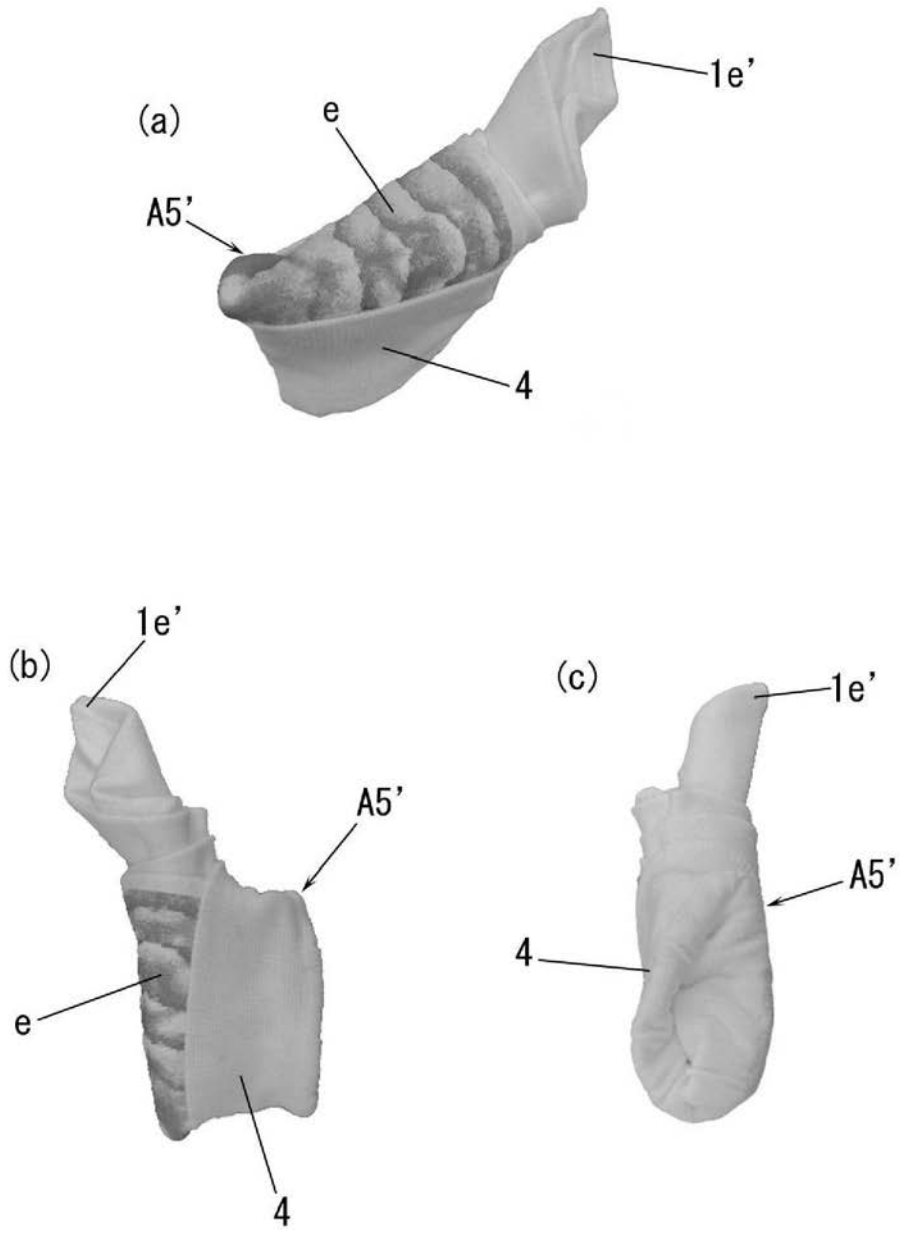
【 図 5 C 】



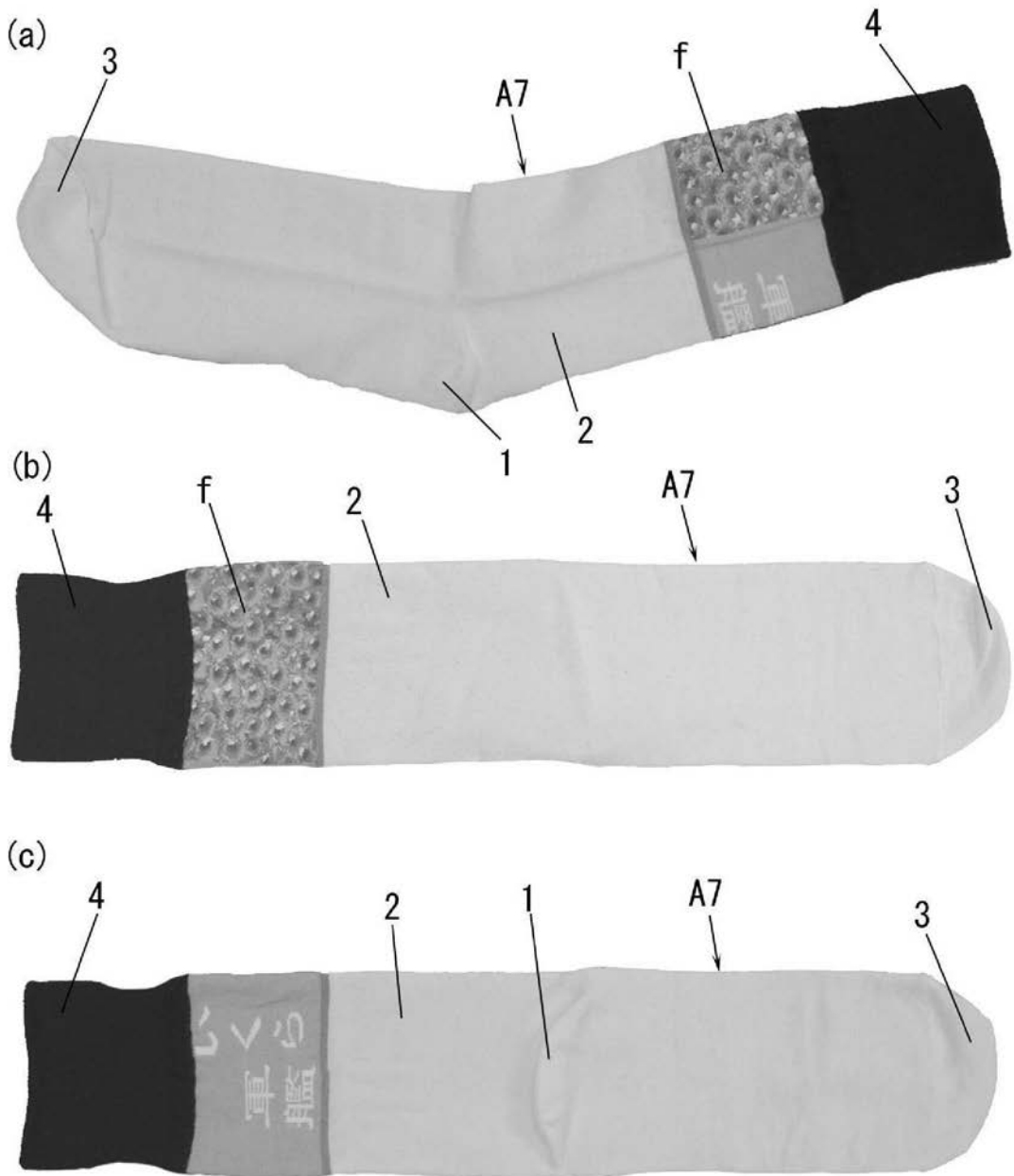
【図6A】



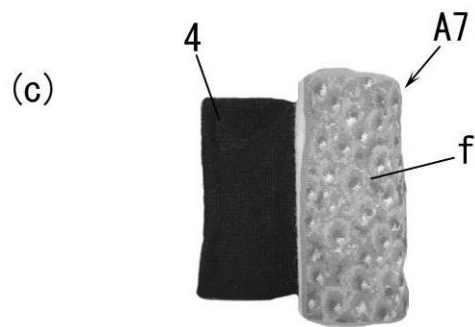
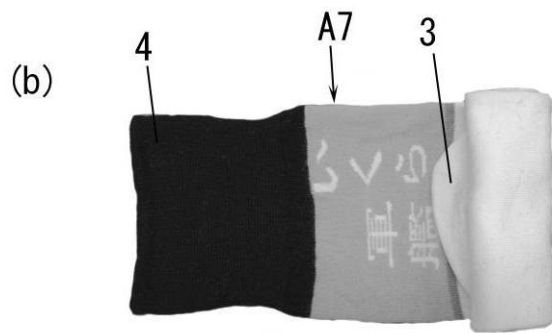
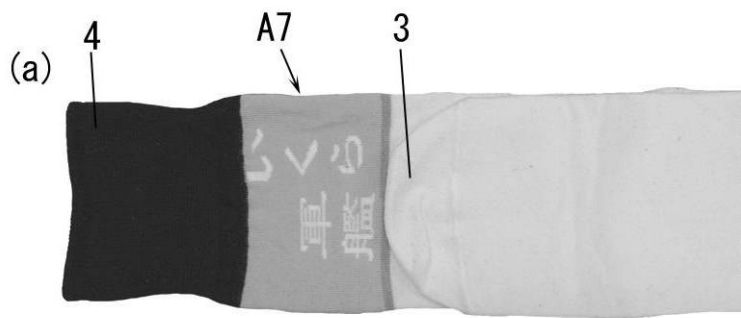
【 図 6 B 】



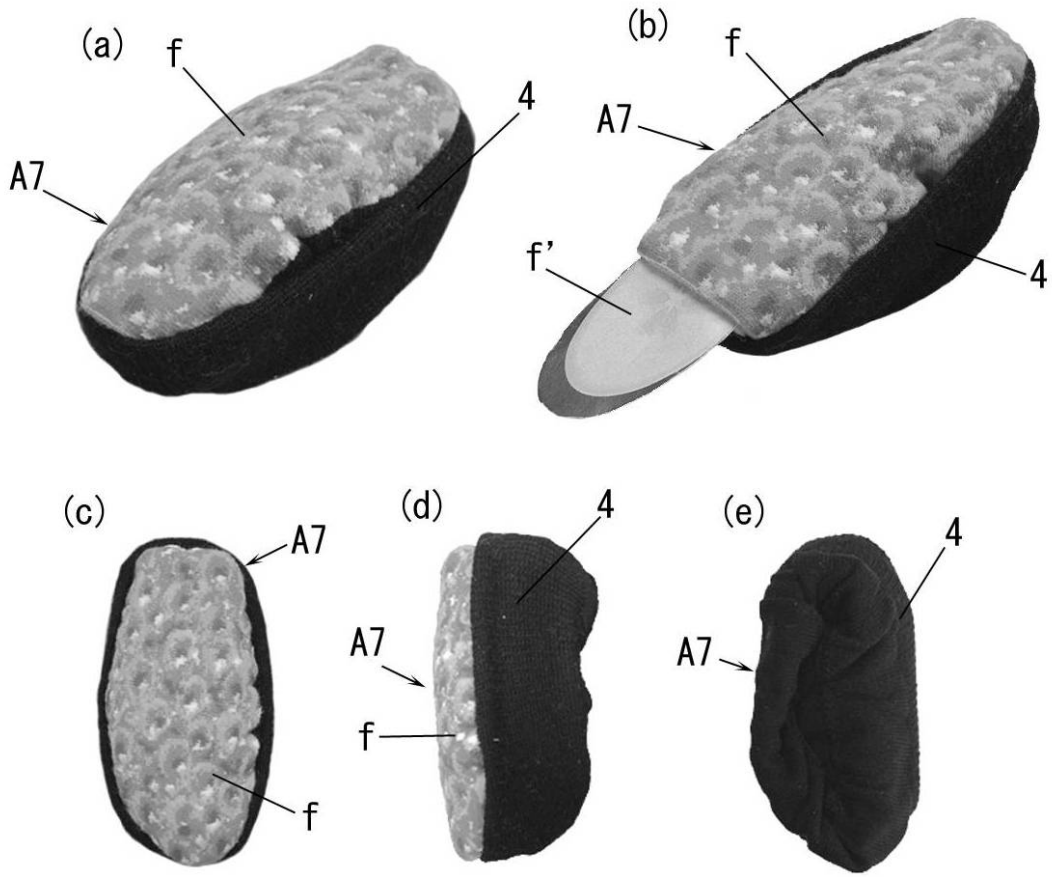
【図7A】



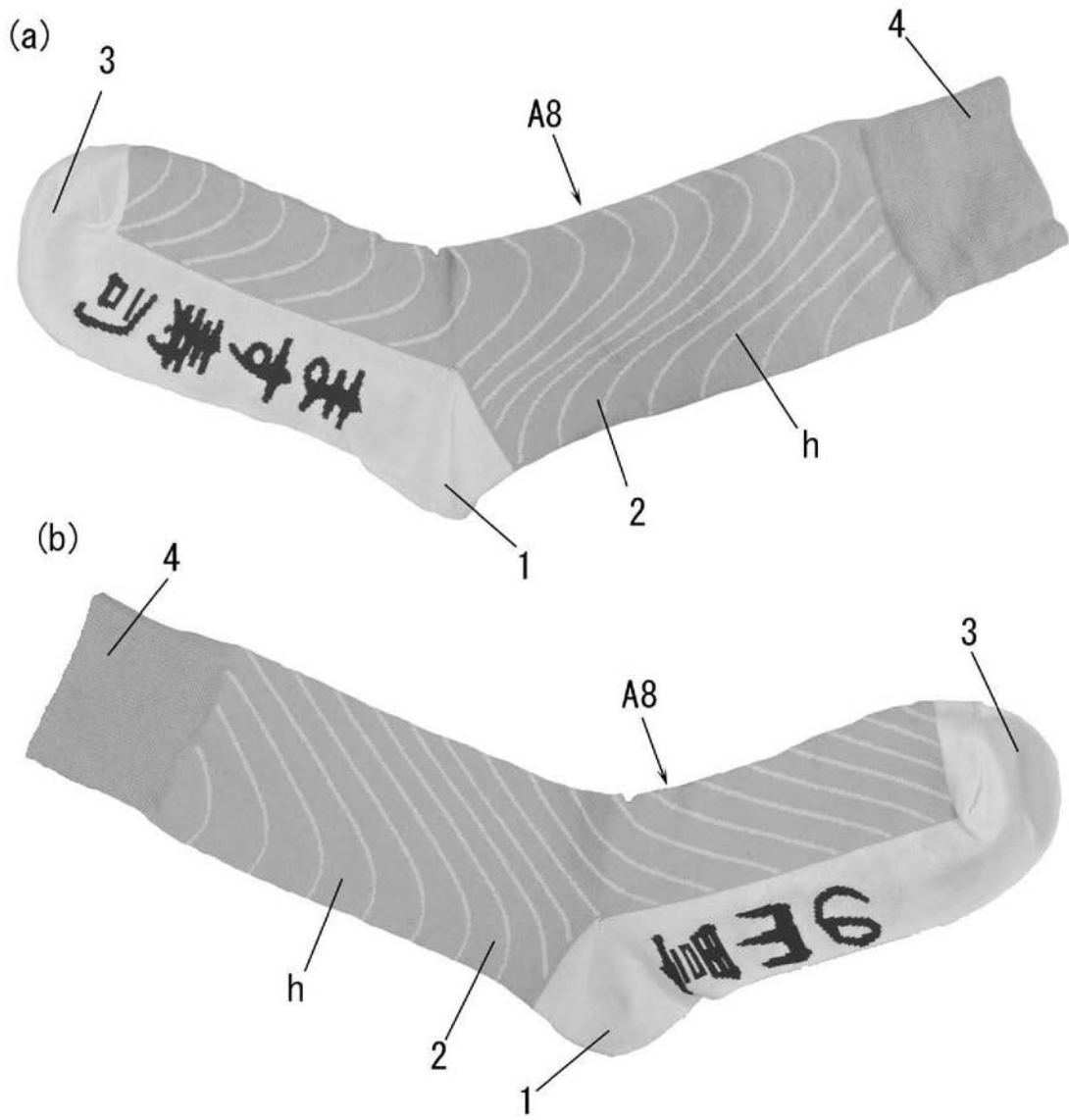
【 図 7 B 】



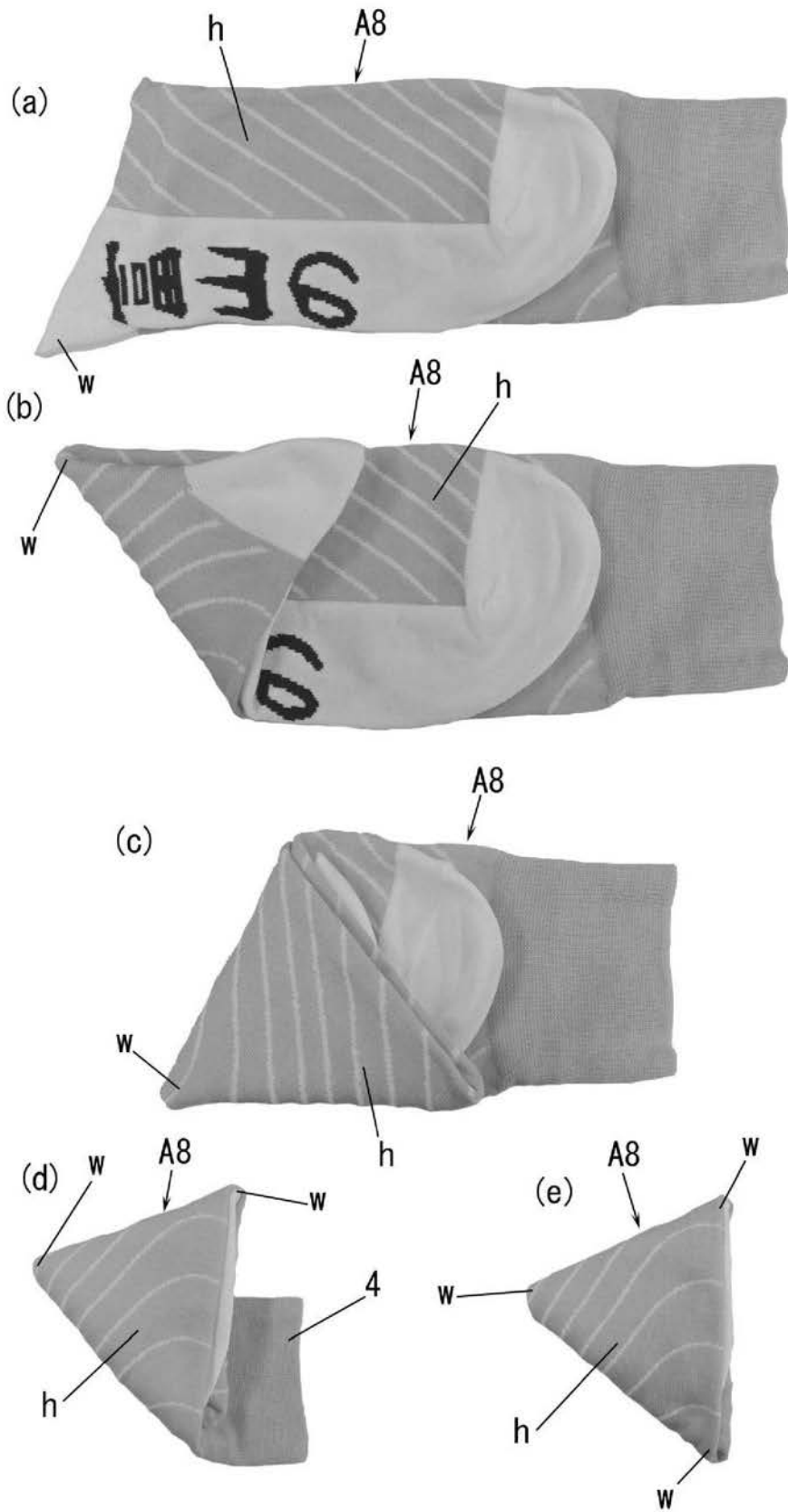
【 図 7 C 】



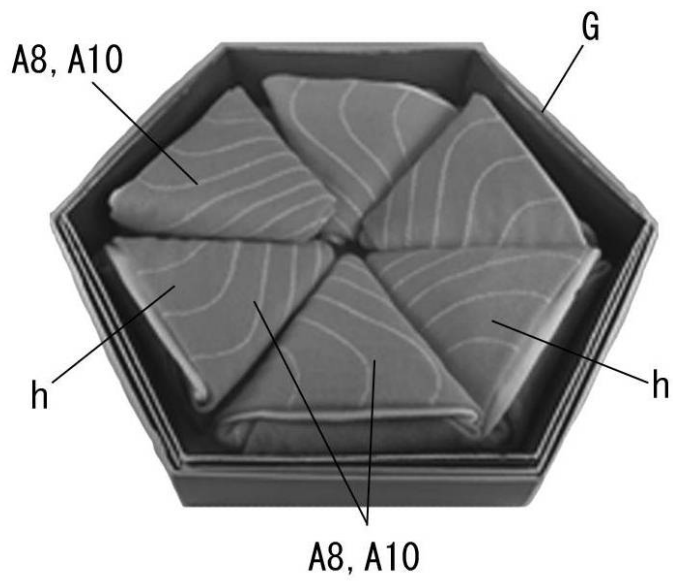
【 図 8 A 】



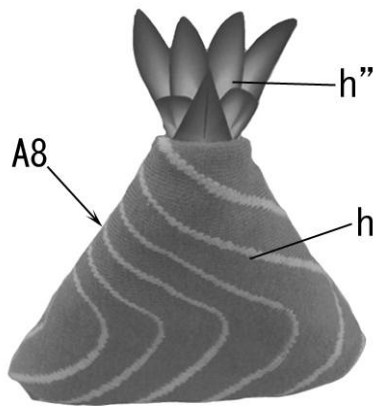
【 図 8 B 】



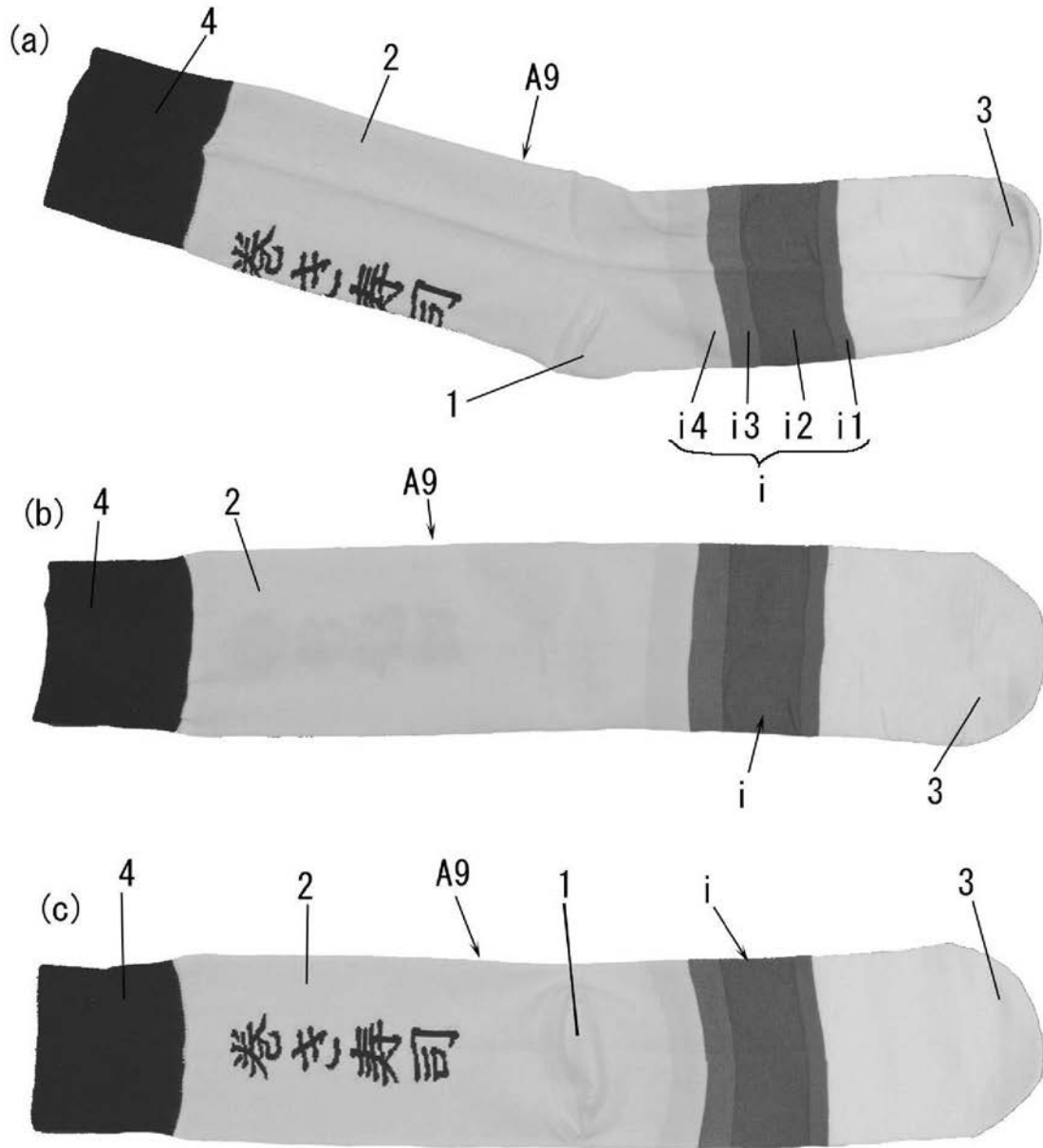
【 図 8 C 】



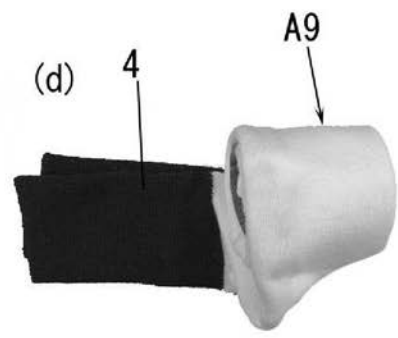
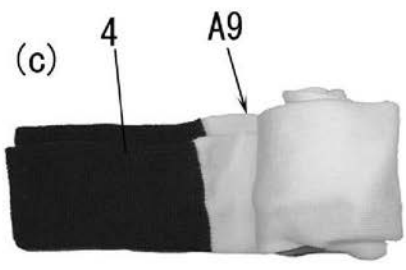
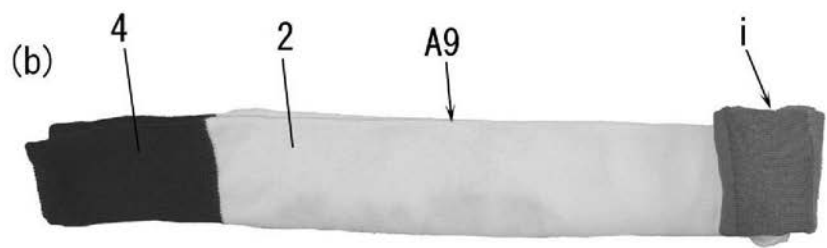
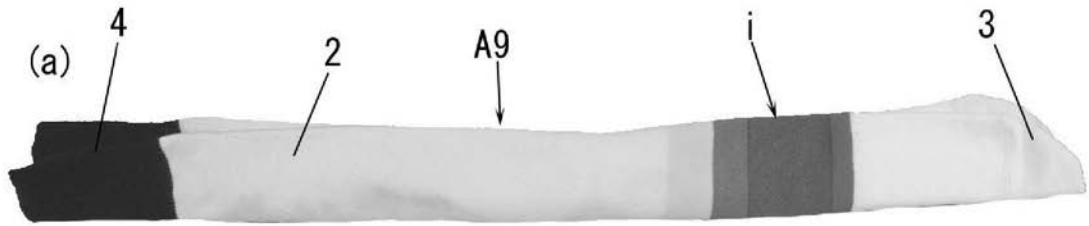
【 図 8 D 】



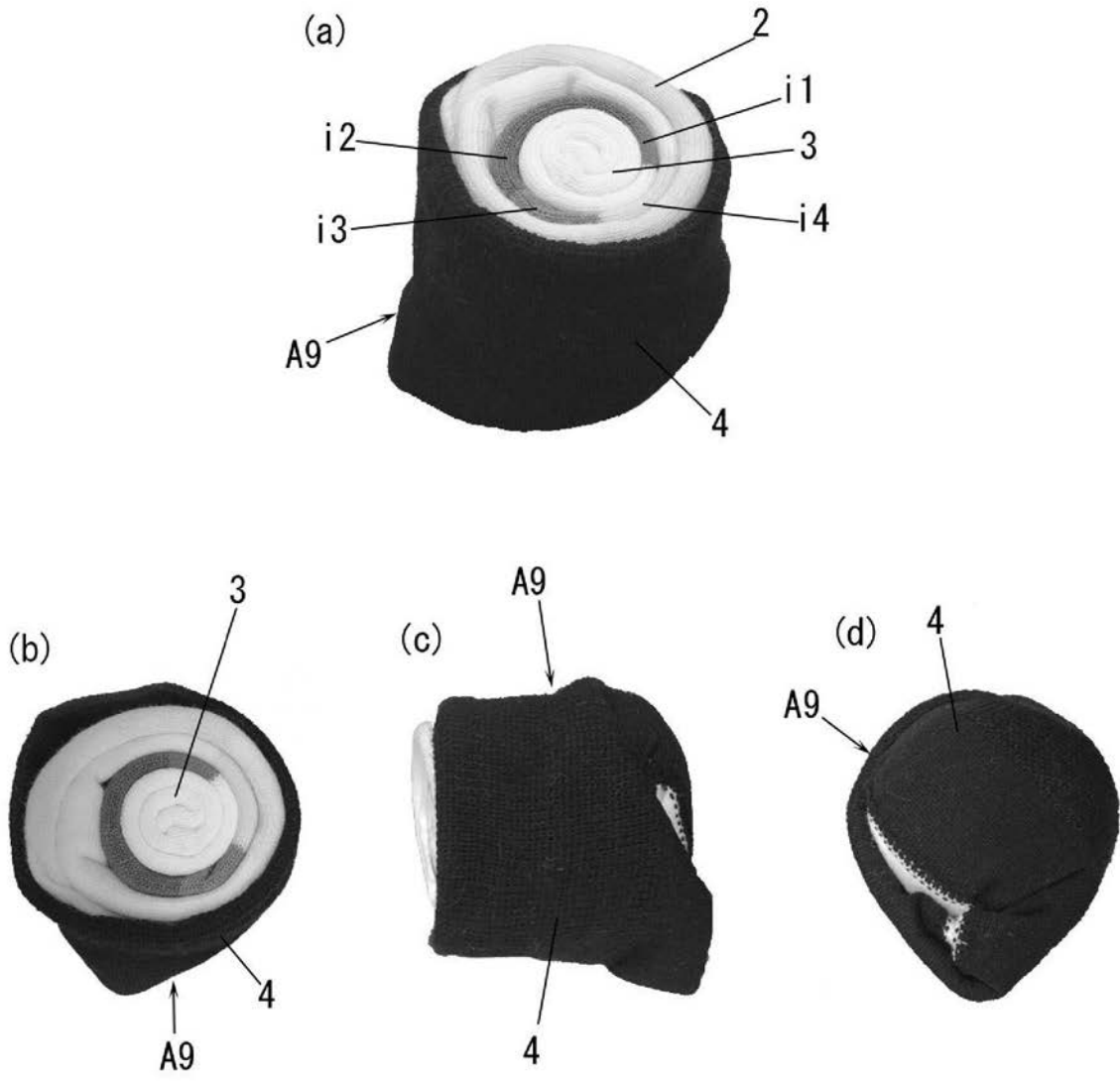
【図9A】



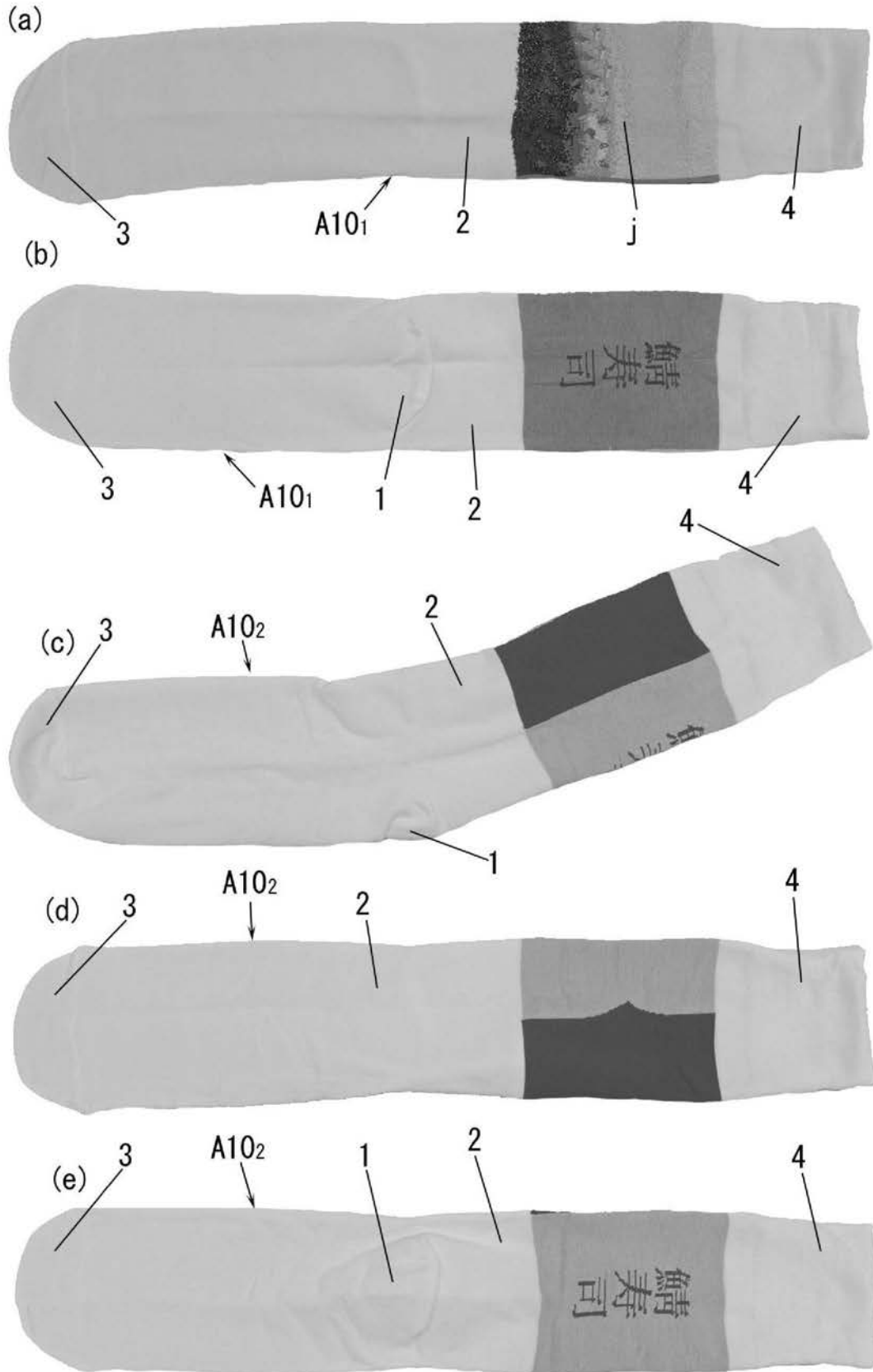
【 図 9 B 】



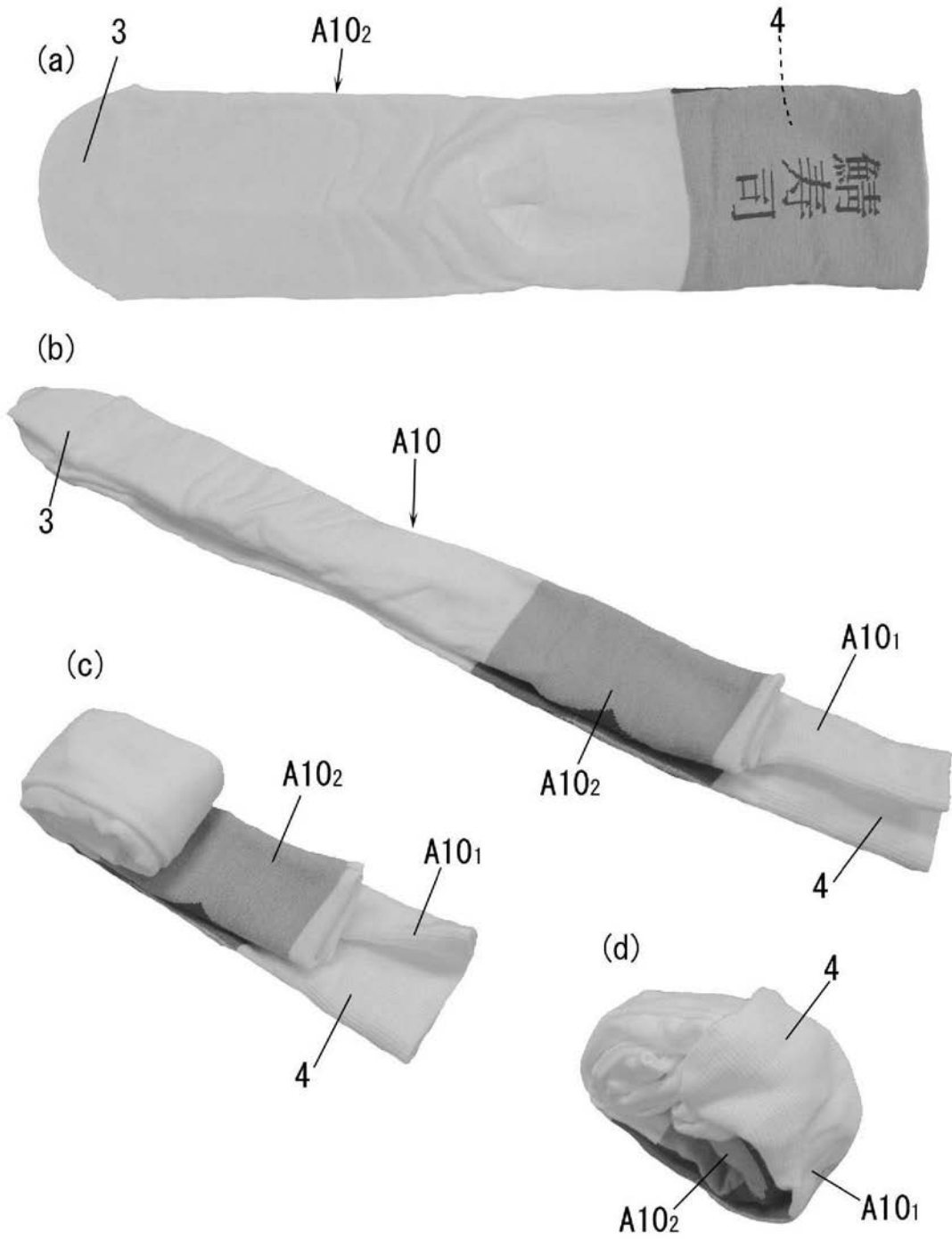
【 図 9 C 】



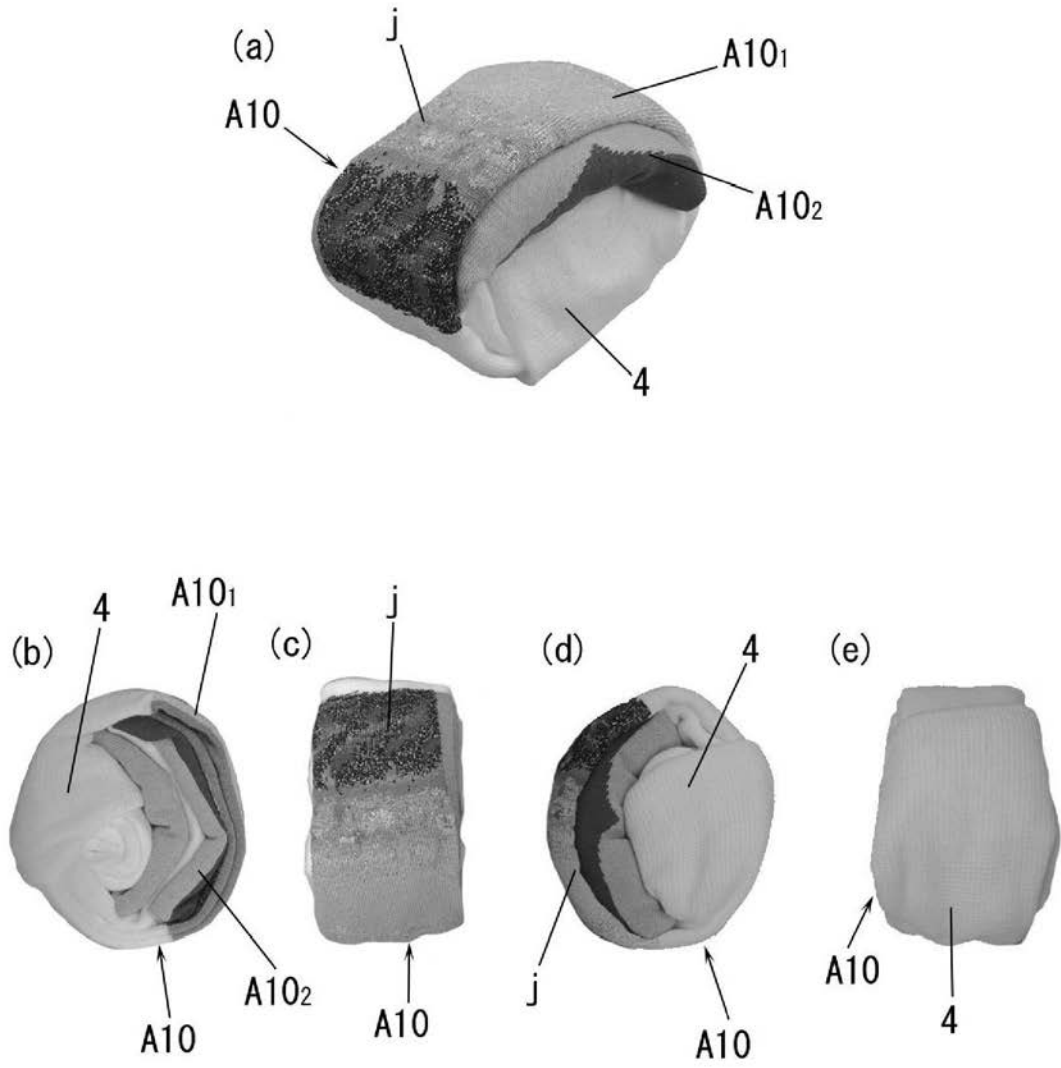
【図10A】



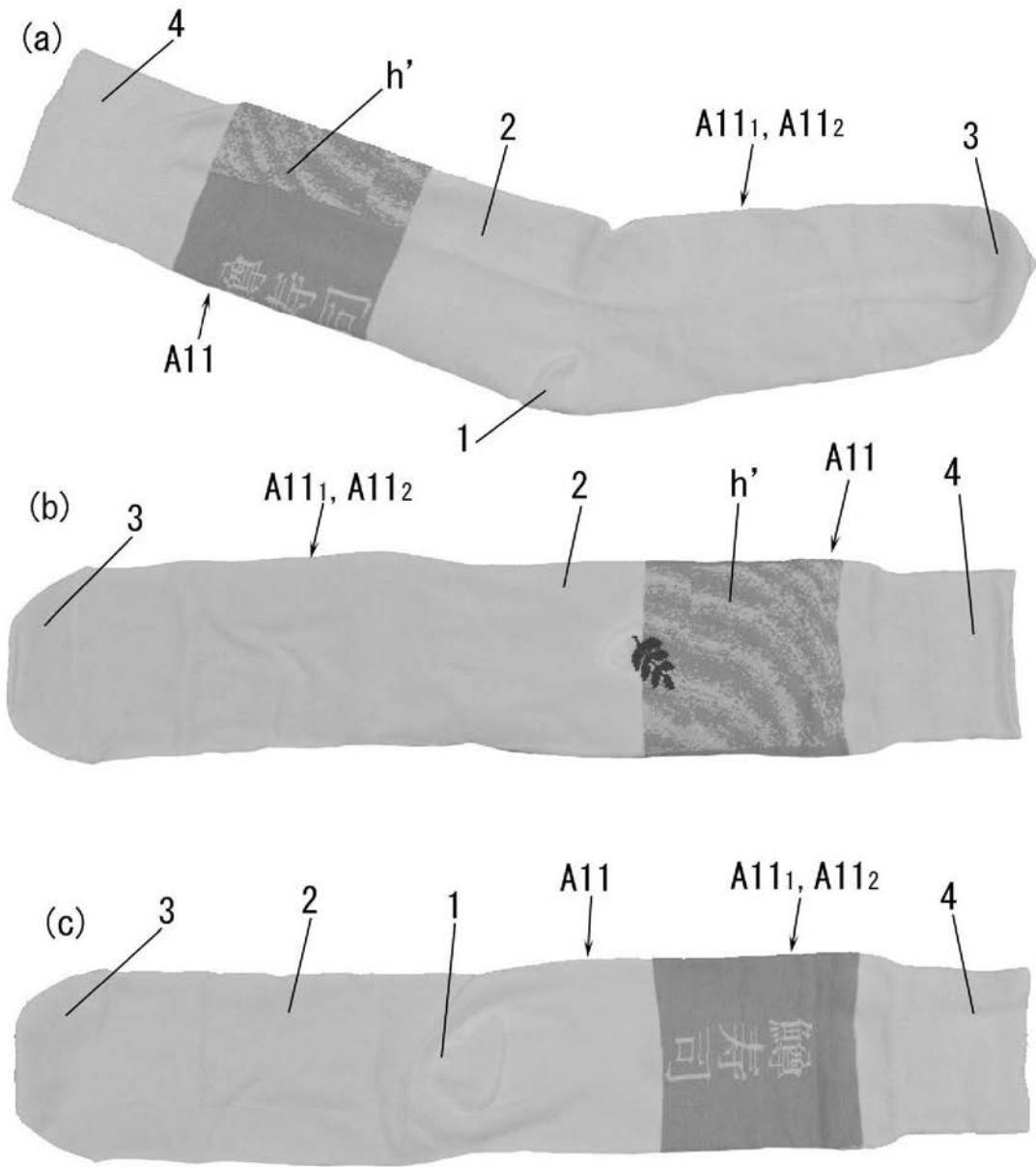
【 図 1 0 B 】



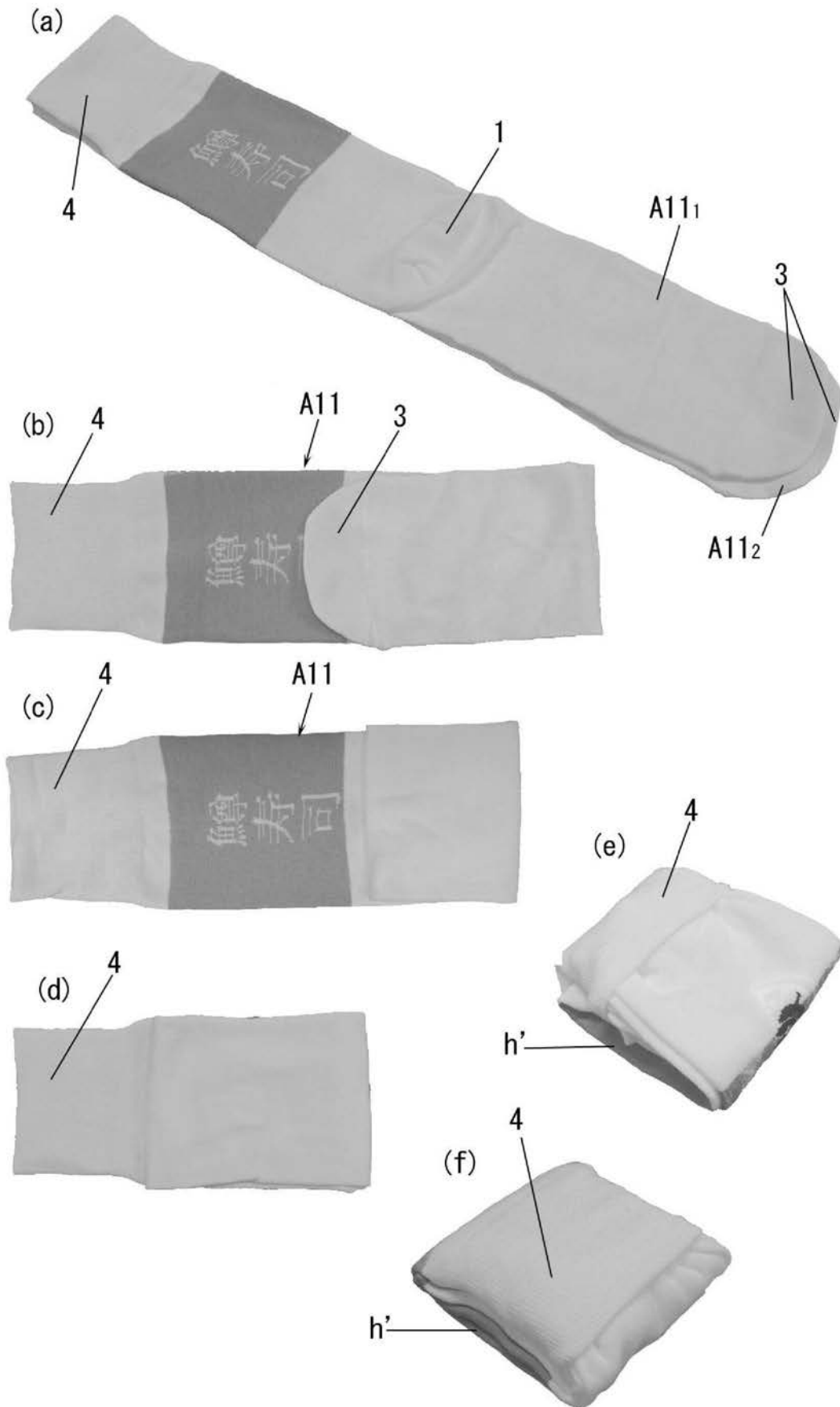
【 図 10 C 】



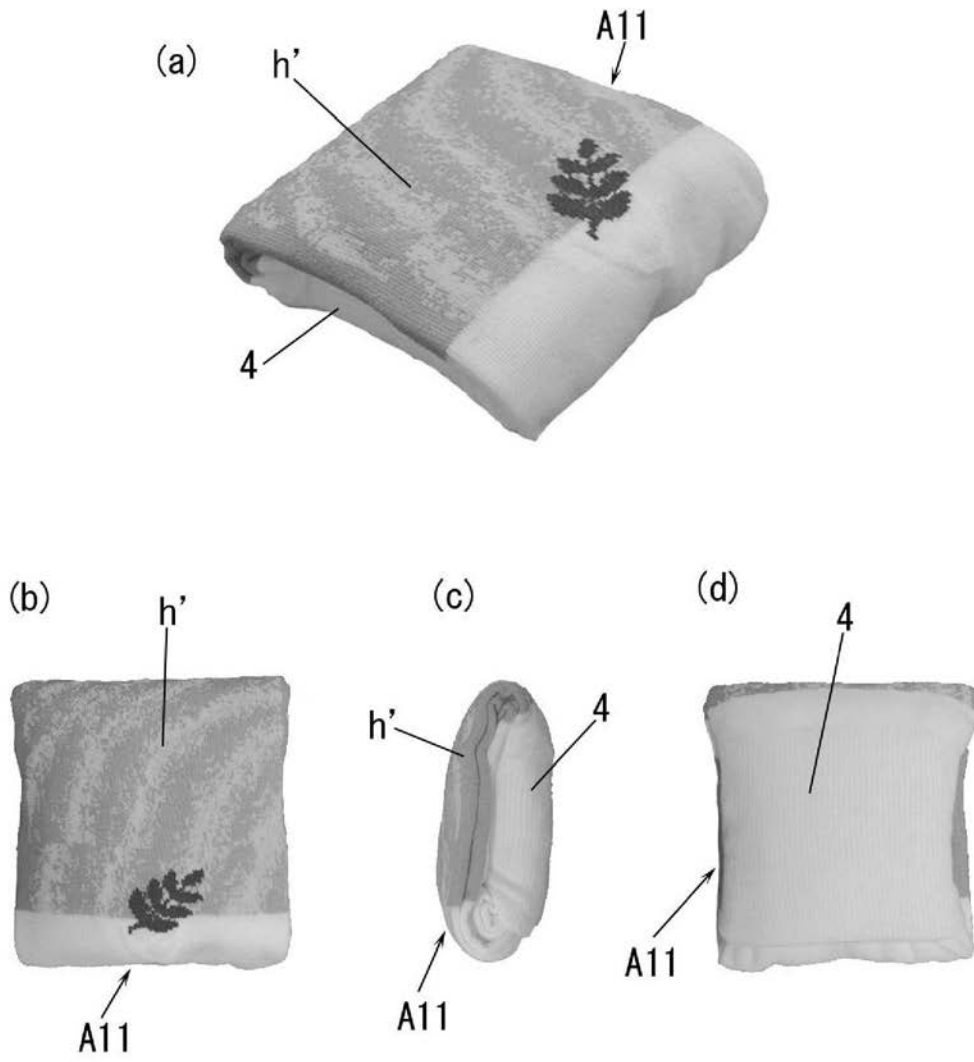
【図 11A】



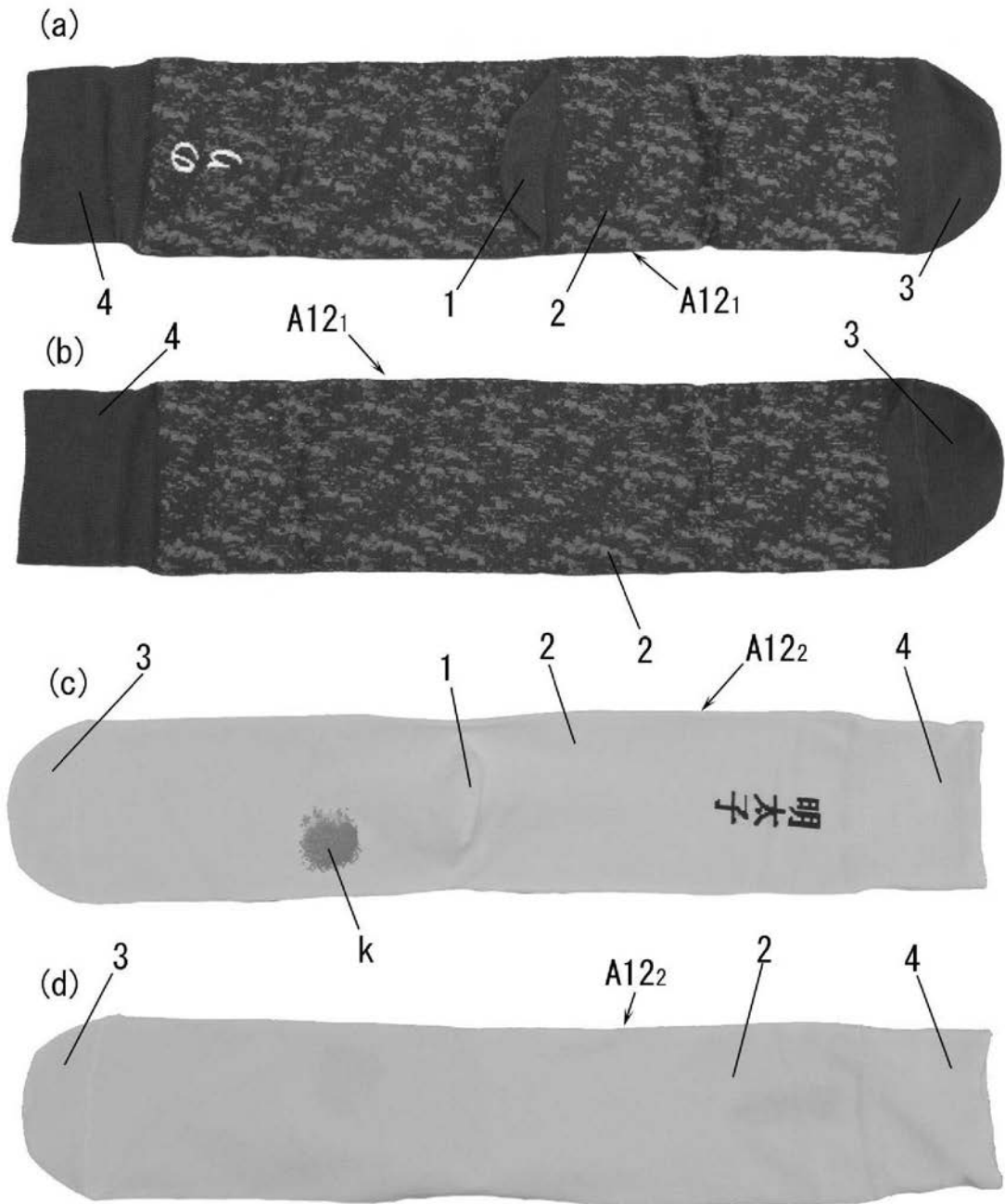
【図 11 B】



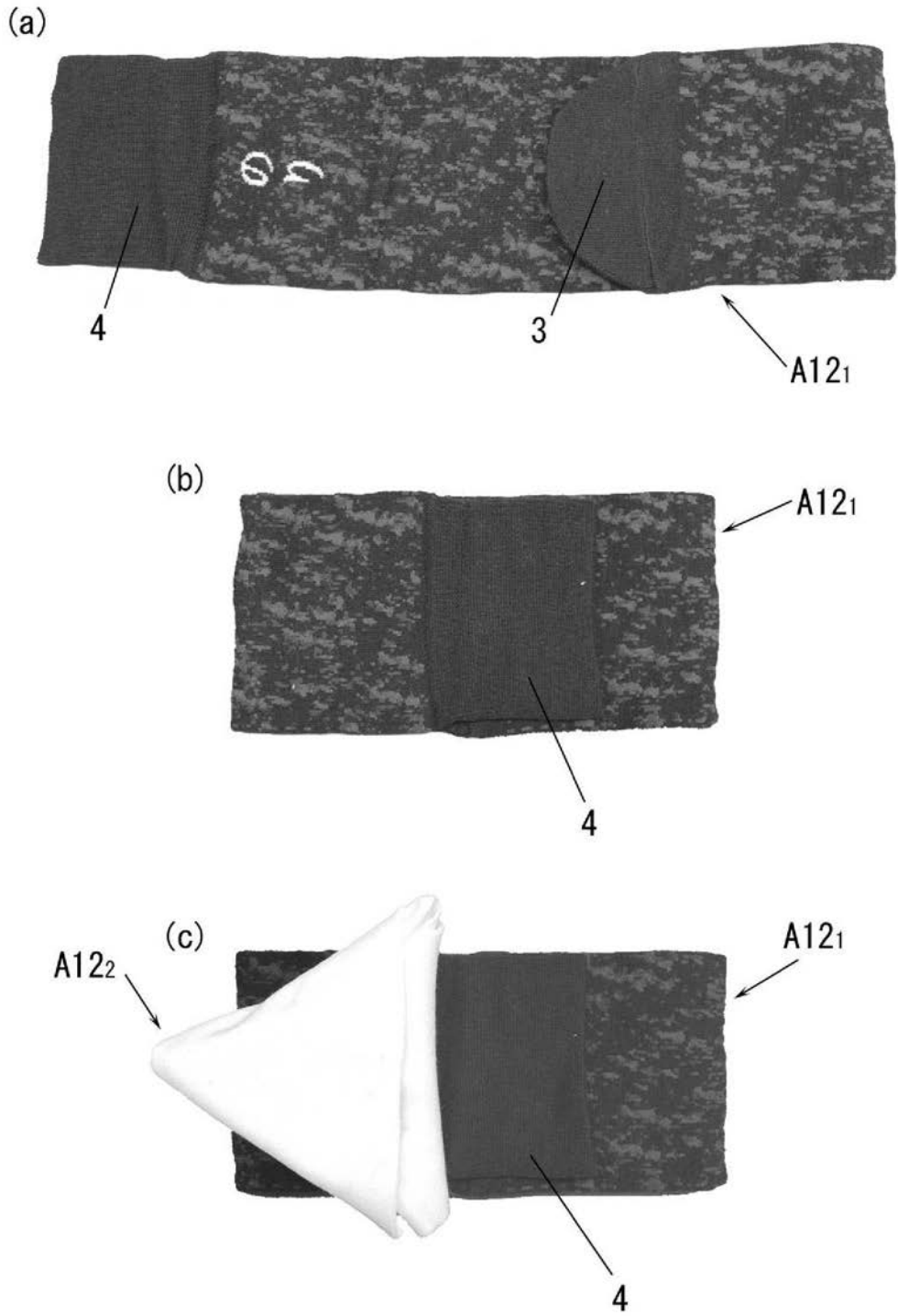
【 図 1 1 C 】



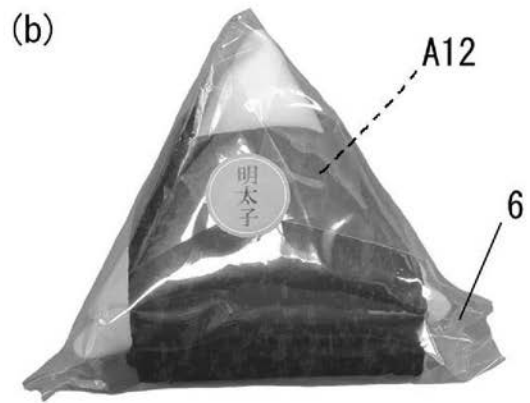
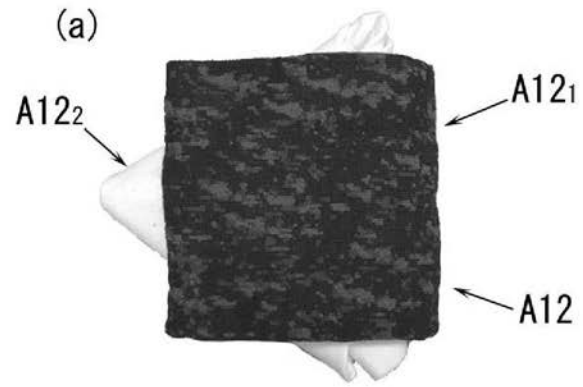
【図 12 A】



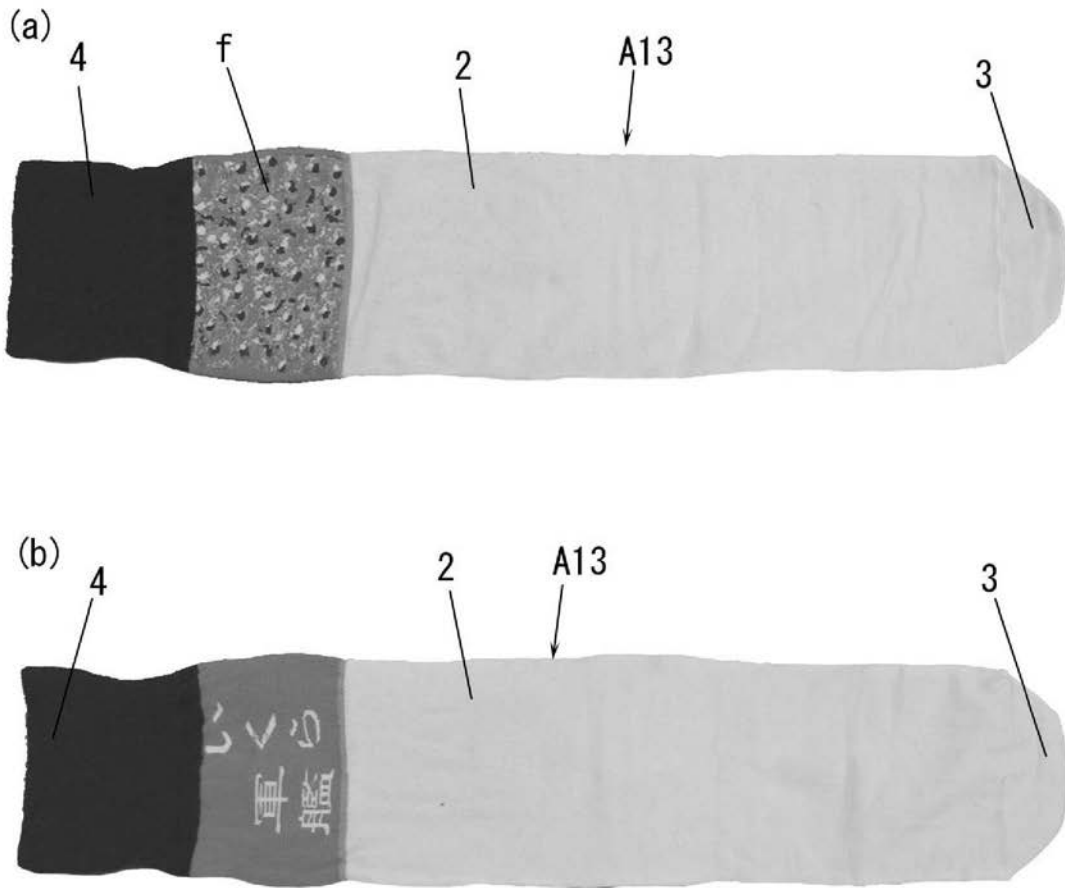
【 図 1 2 B 】



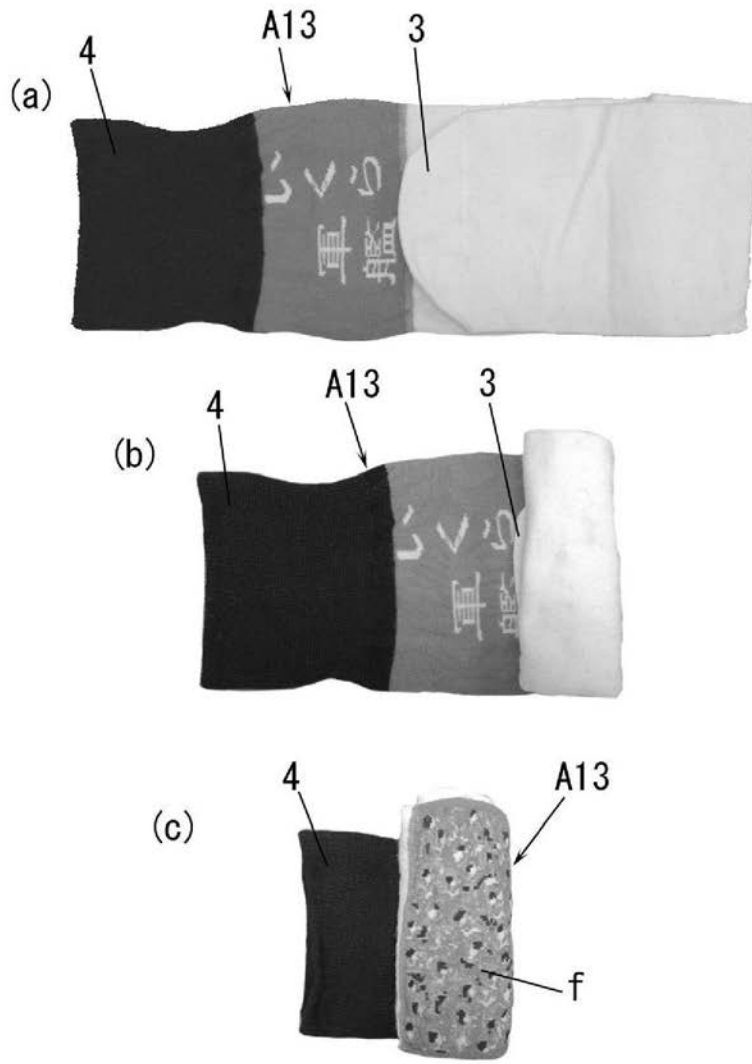
【 図 1 2 C 】



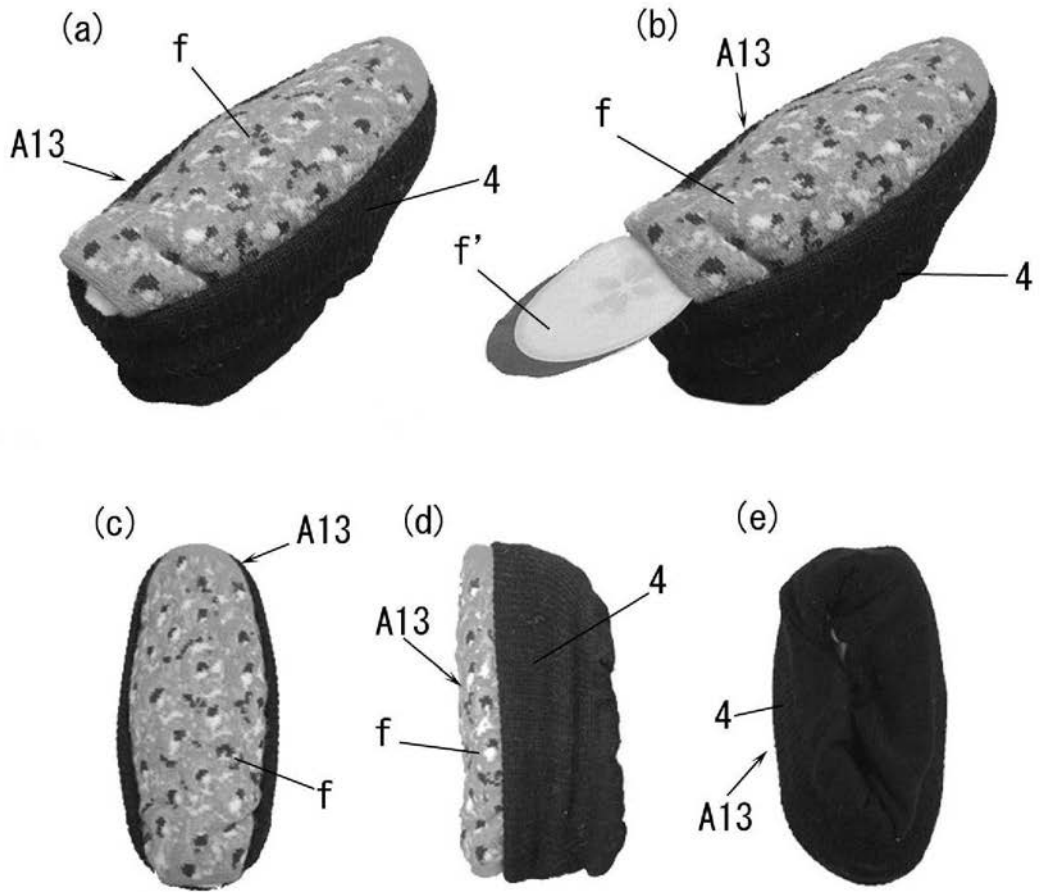
【 図 1 3 A 】



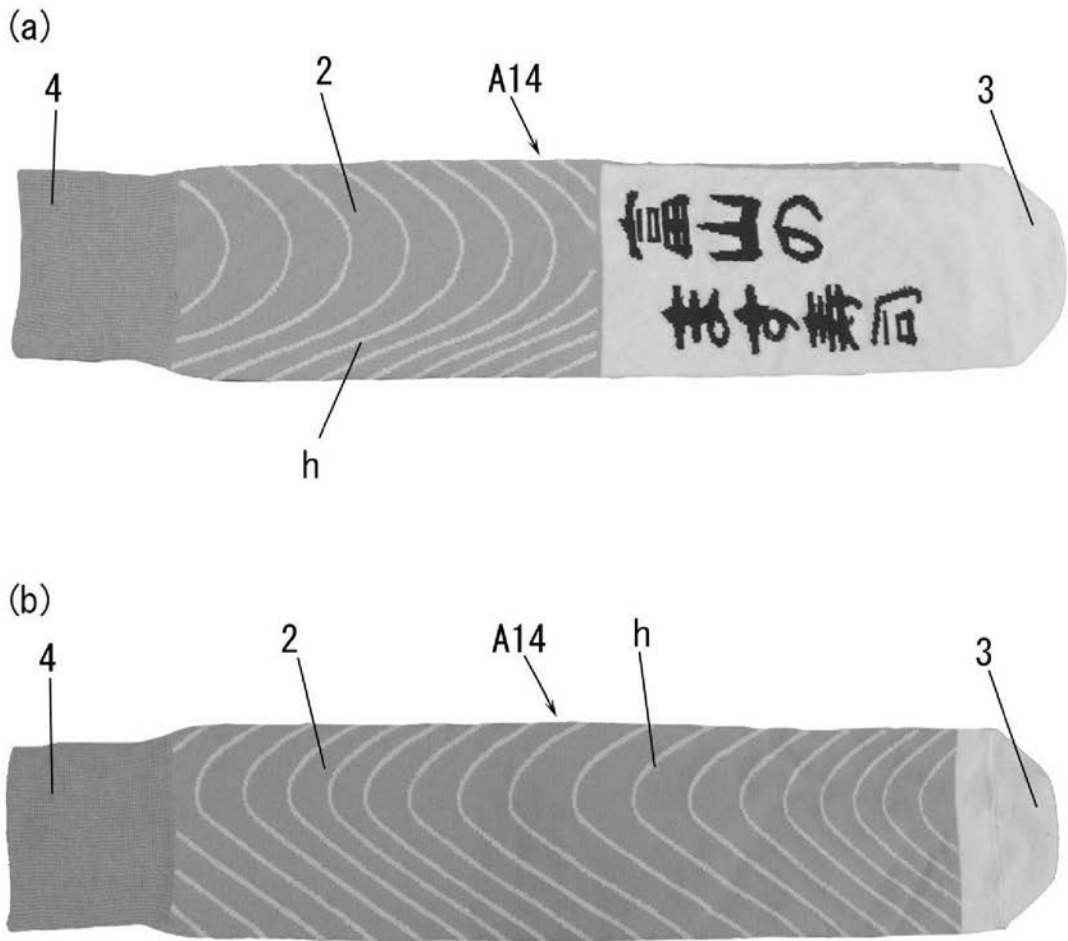
【 図 1 3 B 】



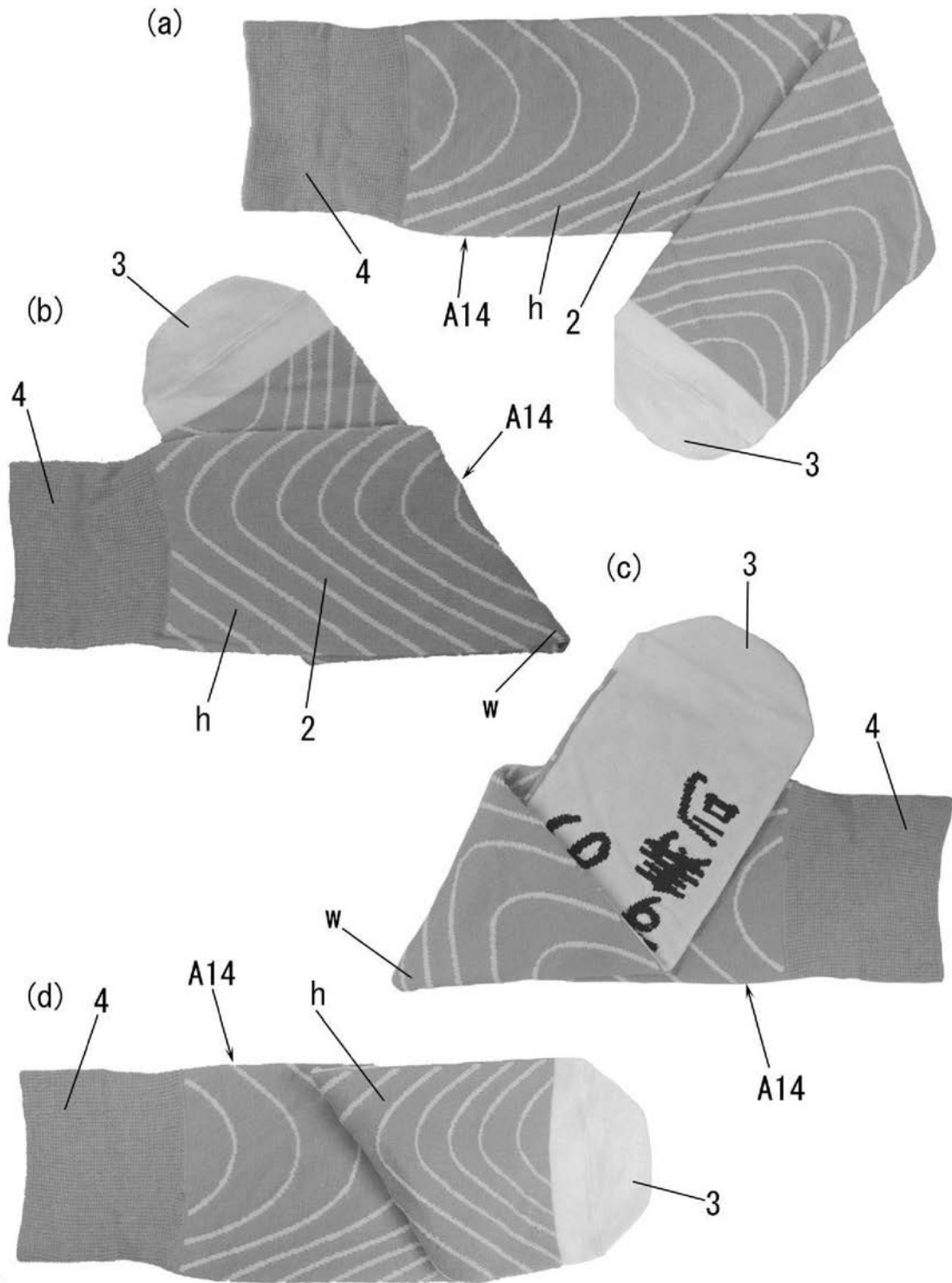
【 図 1 3 C 】



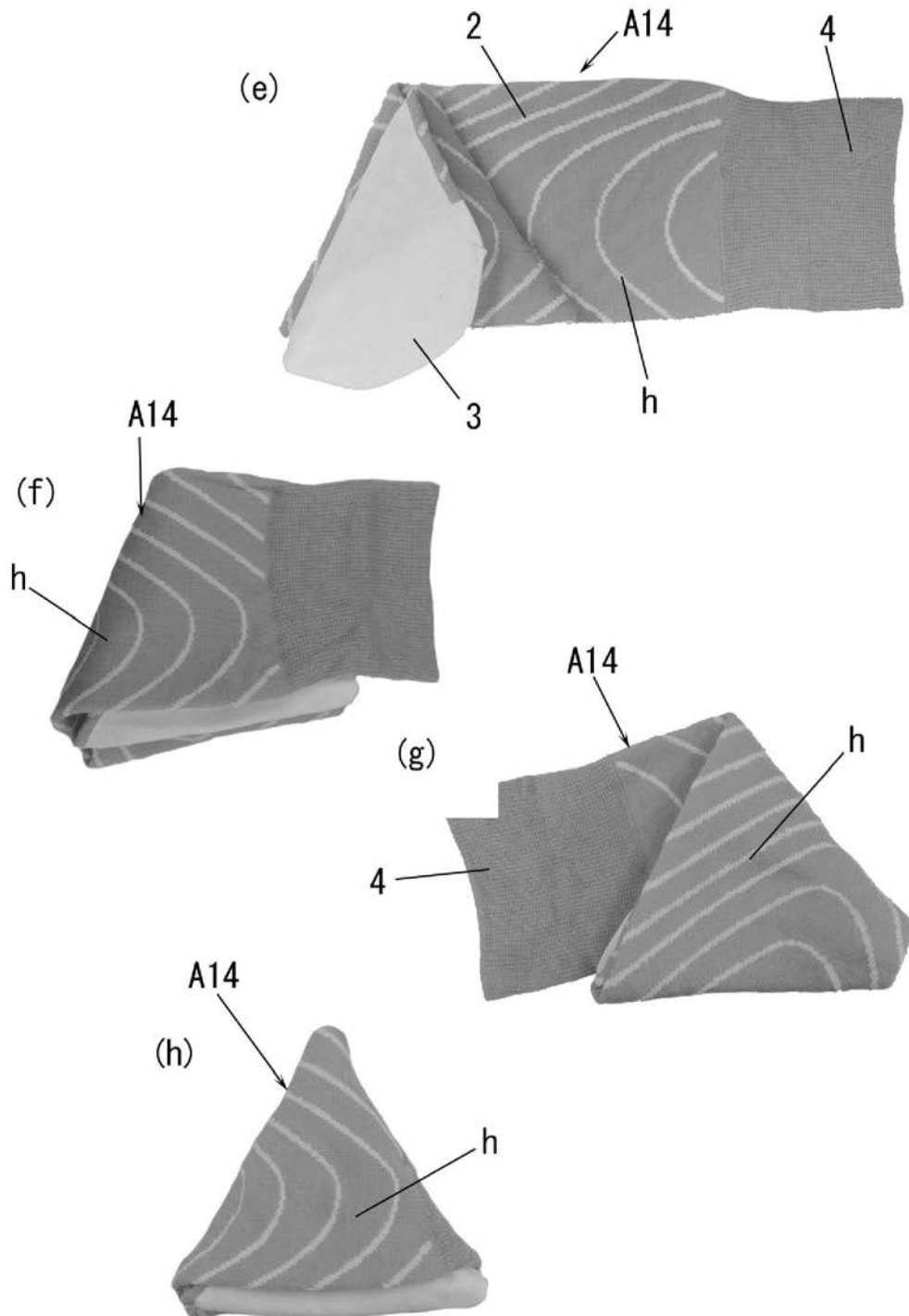
【図 14 A】



【 図 1 4 B 】



【 図 1 4 C 】



【 手続補正書 】

【 提出日 】 平成27年7月31日 (2015.7.31)

【 手続補正 1 】

【 補正対象書類名 】 特許請求の範囲

【 補正対象項目名 】 全文

【 補正方法 】 変更

## 【補正の内容】

## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

平らにした状態の靴下がその爪先(3)からウェルト(4)に向かって順々に畳まれ、その畳んだ部分にウェルト(4)がひっくり返して被せられており、そのひっくり返して被せられた表側となるウェルト(4)表面が飯色となっており、そのウェルトから露出した前記畳んだ部分の前記表側となる表面には寿司の具模様(a、b、c、d、e、f)が描かれて、握り寿司に模したものとなっていることを特徴とする靴下。

## 【請求項 2】

請求項 1 に記載の靴下において、上記平らにした状態の靴下の爪先(3)がウェルト(4)に向かって折り曲げられ、その折り曲げ線で形成される縁の一端が三角形の一角(1e')となるように、前記折り曲げた部分が、前記平らにした状態の靴下の長さ方向に対して斜め方向に三角状に折り曲げられ、その三角状に折り曲げられた部分が前記三角状の一角(1e')がウェルト(4)の側縁の延長線上から飛び出るように折り曲げられ、その突出した三角状部分からウェルト(4)に向かって順々に畳まれ、その畳んだ部分にウェルト(4)がひっくり返して被せられて、前記突出した一角(1e')がウェルト(4)で被った部分から突出していることを特徴とする靴下。

## 【請求項 3】

踵部(1)を有する平ら状態にしたく字状の靴下がその爪先(3)から前記踵部(1)を折り目として三角状角(w)ができるように折り畳まれ、その三角状角(w)を含む部分が、三角状角(w)を折り畳み方向の先にしてウェルト(4)の側縁の延長線上に位置するように三角状に畳まれ、その三角状の畳みがウェルト(4)まで繰り返されて三角板状となり、その三角板状からはみ出た片が前記三角状に折り畳んだ折り目線で形成される縁間に入り込んでおり、その三角板状となった靴下の側面は飯色に描かれているとともに、前記三角板状となった靴下の表面は魚の切り身模様(h)が描かれて、ます寿司に模したものとなっていることを特徴とする靴下。

## 【請求項 4】

真っ直ぐに平らにした状態の靴下の爪先(3)の部分が脚部(2)に対してその脚部(2)途中で斜めに折り畳まれ、その折り畳んだ爪先(3)部分の上に残りの脚部(2)及びウェルト(4)部分が前記爪先部分の側縁に折り目線が位置するように折り重なってその折り目線の一端に三角状角(w)が作られ、前記折り畳んだ爪先(3)部分が前記三角状角(w)を有する三角状部分にその三角状部分の側縁に折り目線が位置してウェルト(4)に向くように折り重ねられ、さらに、その爪先(3)部分が前記三角状部分の辺に沿って折り返され、前記三角状部分から突出する脚部(2)及びウェルト(4)部分がその折り返した爪先(3)部分の上の前記三角状部分の側縁を折り目線として折り重ねられ、その折り重ねたウェルト(4)部分が前記三角状部分の折り重ねた折り目線で形成される縁間に入り込んで三角板状となっており、その三角板状となった靴下の側面は飯色に描かれているとともに、前記三角板状となった靴下の表面は魚の切り身模様(h)が描かれて、ます寿司に模したものとなっていることを特徴とする靴下。

## 【請求項 5】

平らにした状態の靴下がその幅方向半分に折り畳まれ、その折り畳まれた靴下が爪先(3)からウェルト(4)に向かって巻き上げられ、その巻き上げた部分とその軸心が前記幅方向に直交するウェルト(4)に向く方向に位置して、その巻き上げ部分にウェルト(4)がひっくり返されて被っており、そのひっくり返した表側となるウェルト(4)表面が海苔巻き色となり、その円環状ウェルト(4)内に、玉子焼き等の巻き寿司の具を模した模様(i1、i2、i3、i4)が現れて巻き寿司に模したものとなっていることを特徴とする靴下。

## 【請求項 6】

2足の靴下(A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>)からなり、その一方の靴下(A10<sub>1</sub>)はその脚部(2)の表面に魚の表皮模様(j)が形成され、他方の靴下(A10<sub>2</sub>)は、そのウェル

ト(4)部分に前記魚の切り身断面模様が形成されており、他方の靴下(A10<sub>2</sub>)のウェルト(4)部分が中側に入れられ、両靴下(A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>)がその幅方向半分に折り畳まれ、その折り畳んだ一方の靴下(10<sub>1</sub>)に他方の靴下(A10<sub>2</sub>)が爪先(3)を揃えて重ねられ、それを爪先(3)からウェルト(4)に向かって巻き上げられて、その巻き上げた部分が一方の靴下(A10<sub>1</sub>)のウェルト(4)内に入り込んでそのウェルト(4)で包み込まれて円柱状となっており、その包んだ表側となるウェルト(4)表面が飯色となり、その円柱状体の外周表面の約半分に魚の表皮模様(j)が現れ、その円柱状体の側面の前記ウェルト(4)以外には前記切り身断面模様が現れ、飯に魚の切り身が載った押し寿司に模したものとなっていることを特徴とする靴下。

【請求項7】

2足の靴下(A12<sub>1</sub>、A12<sub>2</sub>)からなり、その一方の靴下(A12<sub>1</sub>)のウェルト(4)部分が黒色とされるときも、他の全体が海苔色とされ、他方の靴下(A12<sub>2</sub>)は全体が飯色とされたものであり、他方の靴下(A12<sub>2</sub>)が、請求項3又は4に記載の折り重ねによって三角板状の飯のみのおむすび状となっており、前記一方の靴下(A12<sub>1</sub>)が平らにした状態の爪先(3)側及びウェルト(4)側をそれぞれ相互に向かって重なり合うように折り畳まれ、その折り畳まれた状態の靴下(A12<sub>1</sub>)の一侧に前記三角板状靴下(A12<sub>2</sub>)が載り、その三角板状靴下(A12<sub>2</sub>)の上に前記折り畳まれた状態の靴下(A12<sub>1</sub>)の他側部分が重なって、海苔巻きされたおむすびに模したものとなっていることを特徴とする靴下。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この発明は、畳むことによって「寿司態様」(寿司を模す態様)等となる靴下に関するものである。

【背景技術】

【0002】

靴下(ソックス)は脚部を被う衣類であり、その表面模様は編み系の色や編み方を変化させることによって種々のものが得られる。

このような靴下において、その靴下表面に絵柄を施(形成)したり(特許文献1要約参照)、その絵柄を発光ダイオードによって照射したりして(特許文献2要約参照)、特異性を出したものがある。

【0003】

一方、寿司(すし)は、日本人のみならず、外国人にとっても、人気の高い食物(食べ物)である。このため、その寿司に似せた包装菓子が提案されている(特許文献3図1~図13参照)。

この菓子は、小片状の菓子をフィルムで包み、そのフィルムの表面に寿司の具(ネタ)を描いたり、写真印刷(形成)したりするとともに、他の部分のフィルムを透明にして菓子が見えるようにしたものであり、非常に好評を得ている。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0004】

【特許文献1】特開2002-20903号公報

【特許文献2】特開2011-47073号公報

【特許文献3】特許第4402001号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

この発明は、以上の実情の下、寿司の人気を靴下に取り入れるようにすることを課題とする。

【課題を解決するための手段】

【0006】

まず、靴下のウェルトは、口ゴム部分からなって、その中に物を入れればその物を包んで収納し得る。つぎに、その包んだウェルトが白色等の飯色（めしいろ）であり、そのウェルトの開口部から前記包んだ物が露出し、その露出部分が寿司の具に似ておれば、その包まれた靴下は「握り寿司」に似た（模した）ものとなる（図1C、図2C、図3C、図4C、図5C、図6B、図7C参照）。

【0007】

以上の知見の下、上記課題を達成するためのこの発明は、平らにした状態の靴下がその爪先からウェルトに向かって順々に畳まれ、その畳んだ部分にウェルトをひっくり返して被せられ、そのひっくり返して被せられた表側となるウェルト表面が飯色となっており、そのウェルトから露出した前記畳んだ部分の表側となる表面には寿司の具模様が描かれて、握り寿司に模したものとなっている構成を採用したのである。

この靴下は、踵があるものは当然に、無いものであっても良い。今日、踵のない靴下も販売されているからである。また、寿司の具は、印刷、糸の色変化及び編み方等の種々の手段で描き、その具の装飾ができれば、その地をなす糸や編み方も任意である。ウェルトの丈や色もその他の部分を包んで飯を現し得れば任意である。

具も、エビ（海老）、マグロ（鮪）、鯛、玉子焼、さけ（鮭）イクラ（いくら）、鮎（タコ）等と具になるものであれば、任意である。

【0008】

この握り寿司に模し得る靴下において、胡瓜片や魚の尾ひれ等をウェルト内に差し込むことができ、その魚の尾ひれ等を有する握り寿司ともし得る。その胡瓜片等を差し込まない同様な態様は、例えば、上記靴下において、平らにした状態の靴下の爪先がウェルトに向かって折り曲げられ、その折り曲げ線で形成される縁の一端が三角形の一角となるように、前記折り曲げた部分が、前記平らにした状態の靴下の長さ方向に対して斜め方向に三角状に折り曲げられ、その三角状に折り曲げられた部分が前記三角状の一角がウェルトの側縁の延長線上から飛び出るように折り曲げられ、その突出した三角状部分からウェルトに向かって順々に畳まれ、その畳んだ部分にウェルトがひっくり返して被せられて、前記突出した一角がウェルトで被った部分から突出している構成等とすることができる。

【0009】

また、長い筒状の靴下を扁平にして（平らにして）三角状に折り畳めば、厚みのある三角板状となり、その三角板状材を環状に並べれば、富山名産の「ます寿司」に似た（模した）ものとなる。

この知見の下、上記課題を達成するためのこの発明の他の手段は、踵を有する靴下（図8A参照）にあっては、平ら状態にしたく字状の靴下がその爪先から踵部を折り目として三角状角ができるように折り畳まれ、その三角状角を含む部分が、三角状角を折り畳み方向の先にしてウェルトの側縁の延長線上に位置するように三角状に畳まれ、その三角状の畳みがウェルトまで繰り返されて三角板状となり、その三角板状からはみ出た片が前記三角状に折り畳んだ折り目線で形成される縁間に入り込んでおり、その三角板状となった靴下の側面は飯色に描かれているとともに、前記三角板状となった靴下の表面は魚の切り身模様が描かれて、ます寿司に模したものとなっている構成を採用したのである。

【0010】

また、踵の無い真っ直ぐな靴下（図14A参照）にあっては、真っ直ぐに平らにした状態の靴下の爪先の部分が脚部に対してその脚部途中で斜めに折り畳まれ、その折り畳んだ爪先部分の上に残りの脚部及びウェルト部分が前記爪先部分の側縁に折り目線が位置するように折り重なってその折り目線の一端に三角状角が作られ、前記折り畳んだ爪先部分が

前記三角状角を有する三角状部分にその三角状部分の側縁に折り目線が位置してウェルトに向くように折り重ねられ、さらに、その爪先部分が前記三角状部分の辺に沿って折り返され、前記三角状部分から突出する脚部及びウェルト部分がその折り返した爪先部分の上に前記三角状部分の側縁を折り目線として折り重ねられ、その折り重ねたウェルト部分が前記三角状部分の折り重ねた折り目線で形成される縁間に入り込んで三角板状となっており、その三角板状となった靴下の側面は飯色に描かれているとともに、前記三角板状となった靴下の表面は魚の切り身模様が描かれて、ます寿司に模したものとなっている構成を採用したのである。

【0011】

この三角板状材となった靴下を、「ます寿司（鱒寿司）」のように、六角状桶（箱）等に環状に6個等納めれば、「ます寿司」を模したものとなる。

上記魚の切り身模様は、ます（鱒）の切り身模様が好ましいが、ぶり（鰯）であったり、さけ（鮭）であったりと他の魚の切り身模様でも良い。その切り身模様は、印刷、糸の色変化及び編み方等の種々の手段によって設ける。

【0012】

さらに、平らにした状態の靴下がその幅方向半分に折り置まれ、その折り置まれた靴下が爪先からウェルトに向かって巻き上げられ、その巻き上げた部分の軸心が前記幅方向に直交するウェルトに向く方向に位置して、その巻き上げ部分にウェルトがひっくり返されて被っており、そのひっくり返した表側となるウェルト表面が海苔巻き色となり、その円環状ウェルト内に、玉子焼き等の巻き寿司の具を模した模様が現れて巻き寿司に模したものとなっている構成を採用することができる。

【0013】

以上の寿司に模したものは一つの靴下で構成したが、2足（この発明においては、片足のみを一足という）で構成することもできる。

例えば、その2足の靴下の一方はその脚部の表面に魚の表皮模様が形成され、他方の靴下は、その脚部に前記魚の切り身断面模様（切り身の厚さ方向断面模様）が形成されており、他方の靴下のウェルト部分が中側に入れられ、両靴下がその幅方向半分に折り置まれ、その折り置んだ一方の靴下に他方の靴下が爪先を揃えて重ねられ、それが爪先からウェルトに向かって巻き上げられて、その巻き上げられた部分が一方の靴下のウェルト内に入り込んでそのウェルトで包み込まれて円柱状となっており、その包んだ表側となるウェルト表面が飯色となり、その円柱状体の外周表面の約半分に魚の表皮模様が現れ、その円柱状体の側面の前記ウェルト以外には前記切り身断面模様が現れ、飯に魚の切り身が載った押し寿司に模したものとなっている構成を採用することができる。

【0014】

また、その踵部を裏側として真っ直ぐに平らにした状態の2足の靴下の一方は、その脚部のウェルト側表面に魚の切り身模様が形成され、他方の靴下は、その脚部のウェルト側裏面に前記魚の切り身断面模様が形成されたものであり、この2足の靴下が、踵部を表側にして平らにした状態で、一方の靴下に他方の靴下が爪先を揃えて重ねられ、その2足重ねた爪先側からウェルトに向かって3分の1程が折り置まれ、その折り置んだ部分がさらにウェルトに向かって半分に折り置まれ、さらにその折り置んだ部分がウェルトに向かってそのウェルトの手前まで折り置まれ、一方の靴下のウェルトが、前記手前まで折り置んだ部分に、他方の靴下のウェルトを折り込み介在して包むように被せられて四角折り状態となっており、この四角折り状態は、そのウェルトの四角折り状態の裏側となる表面及び側面が飯色となり、その飯色の反対側の表側となる表面に前記切り身模様が現れ、前記四角折り状態側面の飯色部分の前記切り身模様側に前記切り身断面模様が現れ、飯に魚の切り身が載った押し寿司に模したものとなっている構成を採用することができる。

【0015】

さらに、その2足の靴下の一方は、ウェルト部分が黒色、他の全体が海苔色とされたものであり、他方の靴下は、全体が飯色とされたものであり、他方の靴下が、上記の鱒寿司のように、折り重ね等によって三角板状の飯のみのおむすび状となっており、前記一方の

靴下が平らにした状態の爪先側及びウェルト側がそれぞれ相互に向かって重なり合うように折り畳まれ、その折り畳まれた状態の靴下の側に、前記三角板状靴下が載り、その靴下を前記折り畳まれた状態の他側部分が重なって、海苔巻きされたおむすびに模したものとなっている構成を採用することができる。

【発明の効果】

【0016】

この発明は、以上のように構成して、寿司に似せる態様とすることができるため、靴下としては勿論、装飾具等ともなる。このため、贈り物等、特に、外国人の贈り物やおみやげ等として最適な品となる。

【図面の簡単な説明】

【0017】

【図1A】この発明に係る靴下のまぐろ（マグロ）握り寿司の態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図1B】（a）～（c）は同まぐろ握り寿司態様への畳み方説明図

【図1C】（a）は同まぐろ握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図2A】この発明に係る靴下の玉子焼握り寿司の態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図2B】（a）～（c）は同玉子焼握り寿司態様への畳み方説明図

【図2C】（a）は同玉子焼握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図3A】この発明に係る靴下のタコ握り寿司の態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図3B】（a）～（c）は同タコ握り寿司態様への畳み方説明図

【図3C】（a）は同タコ握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図4A】この発明に係る靴下のサーモン握り寿司態様とする実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図4B】（a）～（c）は同サーモン握り寿司態様への畳み方説明図

【図4C】（a）は同サーモン握り寿司態様にした斜視図、（b）は同正面図、（c）は同側面図、（d）は同背面図

【図5A】この発明に係る靴下のエビ握り寿司態様とする一実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図5B】（a）～（c）は同エビ握り寿司態様への畳み方説明図

【図5C】（a）は同エビ握り寿司態様にした斜視図、（b）は他の同エビ握り寿司態様にした斜視図、（c）は（a）の正面図、（d）は同側面図、（e）は同背面図

【図6A】この発明に係る靴下のエビ握り寿司態様とする他の実施形態を示し、（a）～（d）は同エビ握り寿司態様への畳み方説明図

【図6B】（a）は同エビ握り寿司態様にした斜視図、（b）は同側面図、（c）は同背面図

【図7A】この発明に係る靴下のいくら軍艦巻き寿司の態様とする一実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は（a）の中央線で折り開き扁平にした表面図、（c）は同裏面図

【図7B】（a）～（c）は同いくら軍艦巻き寿司態様への畳み方説明図

【図7C】（a）は同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、（b）は他の同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、（c）は（a）の正面図、（d）は同側面図、（e）は同背面図

【図8A】この発明に係る靴下のます寿司態様とする一実施形態を示し、（a）は正面図、（b）は背面図

【図8B】（a）～（e）は同ます寿司態様への畳み方説明図

【図 8 C】同ます寿司態様に畳んだ靴下の一収納状態斜視図

【図 8 D】他の同ます寿司態様にした斜視図

【図 9 A】この発明に係る靴下の巻き寿司態様とする実施形態を示し、(a)は正面図、(b)は(a)の中央線で折り開き扁平にした表面図、(c)は同裏面図

【図 9 B】(a)～(d)は同巻き寿司態様への畳み方説明図

【図 9 C】(a)は同巻き寿司態様にした斜視図、(b)は同正面図、(d)は同側面図、(e)は同背面図

【図 10 A】この発明に係る靴下の鯖寿司態様とする実施形態を示し、(a)は一方の靴下の中央線で折り開き扁平にした表面図、(b)は同裏面図、(c)は他方の靴下の正面図、(d)は(c)の中央線で折り開き扁平にした表面図、(e)は同裏面図

【図 10 B】(a)～(d)は同鯖寿司態様への畳み方説明図

【図 10 C】同鯖寿司態様にした斜視図、(b)は同左側面図、(c)は正面図、(d)は右側面図、(e)は背面図

【図 11 A】この発明に係る靴下の笹寿司態様とする実施形態を示し、(a)は正面図、(b)は(a)の中央線で折り開き扁平にした表面図、(c)は同裏面図

【図 11 B】(a)～(f)は同笹寿司態様への畳み方説明図

【図 11 C】同笹寿司態様にした斜視図、(b)は同正面図、(c)は同側面図、(d)は同背面図

【図 12 A】この発明に係る靴下のおにぎり態様とする実施形態を示し、(a)は一の靴下の裏面図、(b)は同表面図、(c)は他の靴下の裏面図、(d)は同表面図

【図 12 B】(a)～(c)は同おにぎり態様への畳み方説明図

【図 12 C】(a)は同おにぎり態様にした平面図、(b)は同包装した状態の平面図

【図 13 A】この発明に係る靴下のいくら軍艦巻き寿司の態様とする他の実施形態を示し、(a)は表面図、(b)は裏面図

【図 13 B】(a)～(c)は同いくら軍艦巻き寿司態様への畳み方説明図

【図 13 C】(a)は同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、(b)は他の同いくら軍艦巻き寿司態様にした斜視図、(c)は(a)の正面図、(d)は同側面図、(e)は同背面図

【図 14 A】この発明に係る靴下のます寿司態様とする他の実施形態を示し、(a)は表面図、(b)は裏面図

【図 14 B】(a)～(d)は同ます寿司態様への畳み方説明図

【図 14 C】(e)～(h)は同ます寿司態様への畳み方説明図

【発明を実施するための形態】

【0018】

この発明に係る靴下の各実施形態を図 1 A～図 1 4 C に示し、この靴下 A は、丸編みや平編み等の従来周知の種々の編み方で製造され、踵部(踵) 1 を有するもの A 1～A 1 2<sub>2</sub>(図 1 A～図 1 2 A 参照)、踵 1 の無いもの A 1 3、A 1 4 がある(図 1 3 A、図 1 4 A 参照)。後者の踵 1 の無い物は、足の大きさの制限が少ないため、ロット数を減らすことができる。

【0019】

その図 1 A～図 1 C に示す靴下 A 1 は、まぐろ(マグロ)の「握り寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面(ふくらはぎ)に「マグロ」と記載され、その周りは鯖(まぐろ)の切り身色(赤身色)とされ(図 1 A (c) 参照)、その表面(脛: 弁慶の泣き所)には鯖の切り身模様 a が形成されている(同図 (b) 参照)。これらの「マグロ」文字、その周りの切り身色及び切り身模様 a は、その適宜な着色系及び編み方によって形成している(以下の各実施形態の各靴下 A 2～A 1 4 も同様)。

この靴下 A 1 は、図 1 A (c)～図 1 C (a) に示すように、踵部 1 を表にして平らにした状態(図 1 A (c))として、爪先 3 から順々に畳み(図 1 A (c)) 図 1 B (a) 図 1 B (b) 図 1 B (c))、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる(図 1 C (a))。この状態は、図 1 C (a)～同(c)に示すように、そのウェルト

4表面の白色が飯色となり、そのウェルト4から露出した畳んだ部分の表面には鮭の切り身模様aが露出した「マグロの握り寿司」に模したものとなる。

【0020】

図2A～図2Cに示す靴下A2は、玉子焼の「握り寿司」に模し得るものであり、同様に、脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「玉子」と記載されてその周りが玉子焼色（黄色）とされ（図2A（c）参照）、その表面（脛：弁慶の泣き所）には玉子焼模様b及び海苔b'が形成されている（同図（a）～同（c）参照）。

この靴下A2は、図2A（c）～図2C（a）に示すように、同様に、踵部1を表にして平らにした状態（図2A（c））として、爪先3から順々に畳み（図2B（a） 図2B（b） 図2B（c））、その畳んだ部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図2C（a））。この状態は、図2C（a）～同（d）に示すように、そのウェルト4表面の白色が飯色となり、そのウェルト4から露出した畳んだ部分の表面には玉子焼焼き模様bと焼き海苔b'が露出した「玉子焼の握り寿司」に模したものとなる。

【0021】

図3A～図3Cに示す靴下A3は、鯛（たこ）の「握り寿司」に模し得るものであり、同様に、脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「タコ」と記載されてその周りが鯛の白身部分の白色とされ（図3A（c）参照）、その表面（脛：弁慶の泣き所）には鯛の吸盤が現れた鯛の切り身模様cが形成されている（同図（a）、同（b）参照）。

この靴下A3は、図3A（c）～図3C（a）に示すように、同様に、踵部1を表にして平らにした状態（図3A（c））として、爪先3から順々に畳み（図3B（a） 図3B（b） 図3B（c））、その畳んだ部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図3C（a））。この状態は、図3C（a）～同（d）に示すように、そのウェルト4表面の白色が飯色となり、そのウェルト4から露出した畳んだ部分の表面には鯛の切り身模様cが露出した「たこの握り寿司」に模したものとなる。

【0022】

図4A～図4Cに示す靴下A4は、鮭（サーモン）の「握り寿司」に模し得るものであり、脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「サーモン」と記載されてその周りがサーモン色（橙色）とされ（図4A（c）参照）、その表面（脛：弁慶の泣き所）には鮭の切り身模様dが形成されている（同図（a）、同（b）参照）。

この靴下A4は、図4A（c）～図4C（a）に示すように、同様に、踵部1を表にして平らにした状態（図4A（c））として、爪先3から順々に畳み（図4B（a） 図4B（b） 図4B（c））、その畳んだ部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図4C（a））。この状態は、図4C（a）～同（d）に示すように、そのウェルト4表面の白色が飯色となり、そのウェルト4から露出した畳んだ部分の表面には鮭の切り身模様dが露出した「サーモンの握り寿司」に模したものとなる。

【0023】

図5A～図5Cに示す靴下A5は、海老（エビ）の「握り寿司」に模し得るものであり、脚部2の上部裏面（ふくらはぎ）に「エビ」と記載されてその周りが海老の色（桃色）とされ（図5A（c）参照）、その表面（脛：弁慶の泣き所）にはエビの切り身（皮剥）模様eが形成されている（同図（a）、（b）参照）。

この靴下A5は、図5A（c）～図5C（a）に示すように、同様に、踵部1を表にして平らにした状態（図5A（c））として、爪先3から順々に畳み（図5B（a） 図5B（b） 図5B（c））、その畳んだ部分にウェルト4をひっくり返して被せる（図5C（a））。このとき、海老の尻尾を模した片e'を差し込むことができる（図5C（b）参照）。

この状態は、図5C（a）～同（e）に示すように、そのウェルト4表面の白色が飯色となり、そのウェルト4から露出した畳んだ部分の表面にはエビの皮剥模様eが露出した「エビの握り寿司」に模したものとなる。

【0024】

図6A～図6Bに示す靴下A5'は、上記と同様に、海老（エビ）の「握り寿司」に模

し得るものであるが、上記の尻尾を模した片 e' も構成するようにしたものである。

この靴下 A 5' は、図 5 A ( c ) の平らにした状態から、図 6 A ( a ) ~ 同 ( d ) に示すように、まず、爪先 3 を内側に (ウェルト 4 に向かって) 折り曲げ ( 同図 ( a ) )、その折り曲げ線で形成される縁の一端が三角形の一角 1 e' となるように、前記折り曲げた部分を、平らにした状態の靴下の長さ方向に対して斜め方向にさらに三角状に折り曲げ ( 同図 ( b ) )、さらに、その三角状に折り曲げられた部分を前記三角状の一角 1 e' がウェルト 4 の側縁の延長線上から飛び出るように折り曲げる ( 同図 ( c ) )。以後、上記実施形態と同様に、その突出した三角状部分から順々に畳み ( 同図 ( d ) )、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる ( 図 6 B ( a ) )。

この状態は、図 6 B ( a ) ~ 同 ( c ) に示すように、そのウェルト 4 表面の白色が飯色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面にはエビの皮剥模様 e が露出し、上記突出した一角 1 e' がエビの尻尾となった「エビの握り寿司」に模したものとなる。このとき、その突出した一角 1 e' をエビの尻尾に模した柄 ( 図 5 C ( b ) の片 e' 参照 ) とすることができる。

#### 【 0 0 2 5 】

図 7 A ~ 図 7 C に示す靴下 A 7 は、いくら軍艦巻きの「握り寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面 ( ふくらはぎ ) に「いくら軍艦」と記載されてその周りがいくらの色 ( 朱色 ) とされ ( 図 7 A ( c ) 参照 )、その表面 ( 脛 : 弁慶の泣き所 ) にはいくらを詰めた態様模様 f が形成されている ( 同図 ( a )、( b ) 参照 )。また、ウェルト 4 は黒色とされている。

この靴下 A 7 は、図 7 A ( c ) ~ 図 7 C ( a ) に示すように、同様に、踵部 1 を表にして平らにした状態 ( 図 7 A ( c ) ) として、爪先 3 から順々に畳み ( 図 7 A ( c ) 図 7 B ( a ) 図 7 B ( b ) 図 7 B ( c ) )、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる ( 図 7 C ( a ) )。このとき、適宜に、キュウリの切り模様片 f' を入れ込むことができる ( 図 7 C ( b ) 参照 )。

この状態は、図 7 C ( a ) ~ 同 ( e ) に示すように、そのウェルト 4 表面の黒色が海苔巻き色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面にはいくらを詰めた態様模様 f が露出した「いくら軍艦巻きの握り寿司」に模したものとなる。

#### 【 0 0 2 6 】

図 8 A ~ 図 8 C に示す靴下 A 8 は、「ます寿司」に模し得るものであり、踵部 1 を有する平ら状態がく字状のものであって、爪先 3 部分から踵 1 部分までの足裏側が白色とされ、残りの部分は鱒の切り身模様 h が描かれている。また、その足裏の白地に「富山のます寿司」と記されている。

この靴下 A 8 は、図 8 B ( a ) ~ 同 ( e ) に示すように、図 8 A ( a ) において、爪先 3 又はウェルト 4 から踵部 1 を折り目として三角状角 w ができるように折り畳み ( 図 8 B ( a ) )、さらにその三角状角 w を含む部分が、三角状角 w を折り畳み方向の先にしてウェルト 4 の側縁の延長線上に位置するように三角状に畳み ( 同図 ( b ) )、以後同様に折り畳んで三角板状になった後 ( 同図 ( c ) から同図 ( d ) )、その三角板状からはみ出た片 ( ウェルト 4 の一部 ) を前記三角状に折り畳んだ折り目線で形成される縁間に入り込ませる ( 同図 e )。この三角板状においては、側面に飯色が現れ、表面には「ますの切り身模様 h 」が現れている。

この三角板状になったものを、図 8 C に示すように、六角棒状の箱 ( 桶 ) G 内に環状に六個並べる。すると、三角状の「ますの切れ片 h 」が周囲に六個並んでその各片の側縁から飯色が覗き、「富山のます寿司」に模したものとなる。箱 G の棒状は、6 角に限らず、8 角等と任意である。

また、図 8 D に示すように、図 8 B ( e ) で示す三角板状に折り畳んだ靴下 A の一角に尾を模した片 h' ' を挿入したものとすることもできる。

#### 【 0 0 2 7 】

図 9 A ~ 図 9 C に示す靴下 A 9 は、「巻き寿司」に模し得るものであり、脚部 2 の上部裏面 ( ふくらはぎ ) に「巻き寿司」と記載されてその周りが飯色 ( 白色 ) とされ ( 図 9 A

(c)参照)、爪先3の部分が黄色、その内側の甲から足裏に至る部分全周に、赤i1、緑i2、茶i3、桃i4の各色帯が形成され、ウェルト4は黒色とされている。

この靴下A9は、図9B(a)~同(d)に示すように、同様に、踵部1を表にして平らにした状態(図9A(c))として、幅方向半分に折り畳み(図9B(a)、それを爪先3からウェルト4に向かって巻き上げる(図9B(b) 同図(c))。その巻き上げた部分をその軸心が前記幅方向に直交するウェルト4に向く方向に位置させた後(図9B(d))、その巻き上げ部分にウェルト4をひっくり返して被せる(図9C)。

この状態は、図9C(a)~同(d)に示すように、そのウェルト4表面の黒色が海苔巻き色となり、その円環状ウェルト4内に、爪先3部分からなる玉子焼きを模した黄色、人参を模した赤色i1、胡瓜を模した緑色i2、椎茸を模した茶色i3、ソーセージを模した桃色i4が現れて「巻き寿司」に模したものとなる。

#### 【0028】

図10A~図10Cに示す靴下A10は、2足A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>によって「鯖寿司」に模し得るものであり、その一方の靴下A10<sub>1</sub>はその脚部2の上部裏面(ふくらはぎ)に「鯖寿司」と記載されてその周りがサックスブルー色とされ(図10A(b)参照)、その表面には鯖の表皮模様jが形成されている(図10A(a)参照)。他方の靴下A10<sub>2</sub>は、図10A(c)~(e)に示すように、その脚部2の上部裏面(ふくらはぎ)に「鯖寿司」と記載されてその周りが桃色とされ(図10A(e)参照)、その表面はその桃色と茜色が形成されている(図10A(c)、(d)参照)。他の部分は白色となっている。

この靴下A10は、まず、図10B(a)に示すように、他方の靴下A10<sub>2</sub>のウェルト4部分を中側に折り曲げて入れ込み、その長さを一方の靴下A10<sub>1</sub>に対してウェルト4の部分短いものとする。

つぎに、その両靴下A10<sub>1</sub>、A10<sub>2</sub>を幅方向半分に折り畳み、一方の靴下A10<sub>1</sub>に他方の靴下A10<sub>2</sub>を爪先3を揃えて重ねる(図10B(b))。それを爪先3からウェルト4に向かって巻き上げ(図10B(c))、その巻き上げた部分にウェルト4をひっくり返して被せる(図10B(d) 図10C)。すなわち、その巻き上げた部分を一方の靴下A10<sub>1</sub>のウェルト4内に入り込ませてそのウェルト4で包み込まれた円柱状とする。このほぼ円柱状状態は、横向き(輪切り状態)の図10C(a)~同(e)に示すように、そのウェルト4表面等の白色が飯色となり、その円柱状体の円表面の約半分に鯖の表皮模様jが現れ、その内側に桃色、その内側に茜色が現れ、飯に鯖の切り身が載った「鯖寿司」に模したものとなる。

#### 【0029】

図11A~図11Cに示す靴下A11は、同一態様の2足A11<sub>1</sub>、A11<sub>2</sub>によって「笹寿司」に模し得るものであり、その靴下A11<sub>1</sub>、A11<sub>2</sub>はその脚部2の上部裏面(ふくらはぎ)に「鯖寿司」と記載されてその周りが切り身断面模様となる朱色とされ(図11A(c)参照)、その表面には鯖の切り身模様h'が形成されている(図11A(b)参照)。他の部分は白色となっている。

この靴下A11は、図11B(a)に示すように、踵部1を表にして平らにした状態で、一方の靴下A11<sub>1</sub>に他方の靴下A11<sub>2</sub>を爪先3を揃えて重ねる。その2足重ねから爪先3側から3分の1程を折り畳み(同図(b))、その折り畳んだ部分をさらに半分に折り畳み(同図(c))、その折り畳んだ部分をウェルト4に向かってそのウェルト4の手前まで折り畳む(同図(d))。その後、その折り畳んだ部分に一方の靴下A11<sub>1</sub>のウェルト4を他方の靴下A11<sub>2</sub>のウェルト4を折り込み介在して包むように被せる(同図(e) 同図(f))。

この四角折り状態は、図11C(a)~同(d)に示すように、そのウェルト4の四角折り状態の裏側となる表面及び側面が飯色となり(図11C(c)、(d)参照)、その飯色の反対側の表側となる表面に切り身模様h'が現れ(図11C(a)、(b)参照)、四角折り状態側面の飯色部分の切り身模様h'側に上記朱色からなる切り身断面模様が2層に現れ、鮭の切り身h'を飯の表面に設けた押し寿司の態様となる。この押し寿司状

態の靴下 A 1 1 を笹で包めば「笹寿司」に模したものとなる。

この押し寿司態様は、一方の靴下 A 1 1<sub>1</sub> 又は A 1 1<sub>2</sub> のみでも同様に折り畳むことによって構成できる。この場合、飯部分が薄くなると共に、切り身断面模様が一層となる。

#### 【0030】

図 1 2 A ~ 図 1 2 C に示す靴下 A 1 2 は、2 足 A 1 2<sub>1</sub>、A 1 2<sub>2</sub> によって「おむすび」に模し得るものであり、その一方の靴下 A 1 2<sub>1</sub> はその脚部 2 の上部に「のり」と記載され、ウェルト 4 部分が黒色、他の全体が海苔色とされたものである（図 1 2 A (a)、(b) 参照）。他方の靴下 A 1 2<sub>2</sub> は、全体が白色とされ、その脚部 2 の上部に「明太子」と記載され、足裏部分に「明太子」の模様 k が形成されている（同図 (c) 参照）。

この靴下 A 1 2 は、まず、平らにした状態の他方の靴下 A 1 2<sub>2</sub> を、上述の図 8 B で示したように折り畳んで三角板状とする。この三角板状は全体が飯色（白色）で三角おむすび状である。

つぎに、一方の靴下 A 1 2<sub>1</sub> を図 1 2 B (a) に示すように、踵部 1 を表にして平らにした状態で、爪先 3 側から 4 分の 1 程を折り畳み（同図 (a)）、その折り畳んだ部分に重なるようにウェルト 4 側を 3 分の 2 程折り畳む（同図 (b)）。

その折り畳んだ状態の靴下 A 1 2<sub>1</sub> の一側に、上記三角板状靴下 A 1 2<sub>2</sub> を載せ（図 1 2 B (c)）、その靴下 A 1 2<sub>2</sub> に前記折り畳んだ状態の靴下 A 1 2<sub>1</sub> の他側部分を重ねる（図 1 2 C (a)）。これを透明の包装フィルム 6 で包むことによって、コンビニエンスストア等で売られている「おむすび」に模したものとなる（同図 (b)）。

#### 【0031】

上記各実施形態の靴下 A 1 ~ A 1 2 は踵 1 を有するものであったが、図 1 3 A、図 1 4 A に示す踵 1 の無い靴下 A 1 3、A 1 4 もあっても、靴下 A 1 3 については同じ畳み方でもって握り寿司に模したものとし、ます寿司態様にあつては、例えば、図 1 4 A ~ 図 1 4 C に示す畳み方態様とし得る。

#### 【0032】

すなわち、靴下 A 1 3 にあつては、「いくら軍艦巻き寿司」に模し得るものを例にして説明すると、図 1 3 A (a)、(b) に示すように、同様に、脚部 2 の上部裏面（ふくらはぎ）に「いくら軍艦」と記載されてその周りはいくらの色（朱色）とされ、その表面（脛：弁慶の泣き所）にはいくらを軍艦巻き状に詰めた態様模様 f が形成されている。

この靴下 A 1 3 は、図 1 3 B (a) ~ 同図 (c) に示すように、同様に、爪先 3 から畳み、その畳んだ部分にウェルト 4 をひっくり返して被せる（図 1 3 C (a)）。このとき、適宜に、キュウリの切り模様片 f' を入れ込む（図 1 3 C (b) 参照）。

この状態は、図 1 3 C (a) ~ 同 (e) に示すように、同様に、そのウェルト 4 表面の黒色が海苔色となり、そのウェルト 4 から露出した畳んだ部分の表面にはいくらを詰めた態様模様 f が露出した「いくら軍艦巻き寿司」に模したものとなる。

他のマグロなどの握り寿司においても、踵 1 の無い靴下にあつては同様にしてそれらの寿司に模したものとする。

#### 【0033】

図 1 4 A に示す「ます寿司」を模す靴下 A 1 4 にあつては、図 1 4 B (a) ~ (d) 及び図 1 4 C (e) ~ (h) に示すように、真っ直ぐに平らにした状態の靴下の爪先 3 の部分を脚部 2 に対してその脚部 2 途中で斜めに折り畳み（図 1 4 B (a)）、その折り畳んだ爪先 3 部分の上に残りの脚部 2 及びウェルト 4 部分を爪先部分の側縁に折り目線が位置するように折り重ねてその折り目線の一端に「ます寿司」の三角状角 w を作る（図 1 4 B (b)）。それを裏返したものが図 1 4 B (c) であり、この状態で、同図 (d) に示すように爪先 3 部分を三角状部分にその三角状部分の側縁に折り目線が位置してウェルト 4 に向くように折り重ね、さらに、その爪先 3 部分を三角状の辺に沿って折り返す（図 1 4 C (e)）。その後、三角状部分から突出する脚部及びウェルト部分をその折り返した爪先 3 部分の上に前記三角状部分の側縁を折り目線として折り重ねる（図 1 4 C (f)）。その裏返した態様が図 1 4 C (g) であり、その折り重ねたウェルト 4 部分を三角状部分の折り重ねた折り目線で形成される縁間に入れ込ませて三角板状とする。この三角板状は

、側面に飯色が現れ、表面には「ますの切り身模様 h」が現れて「ます寿司」態様を得る（同図（h））。

この三角板状になったもの（靴下 A 1 4）を、同様に、図 8 C 示すように、六角棒状の箱（桶）G 内に環状に六個並べることによって、「富山のます寿司」に模したものとなる。

#### 【0034】

なお、上記各切り身模様 a、b、c、d、e、f、h、j、k 等の柄出しはカットボスによった。そのカットボスはベースの糸（靴下本体を構成する糸）とは別の糸を入れて編むものであり、柄を細かく表現しようとする、その別糸が多くなり、横幅の伸びが悪くなる。このため、靴下 A として使用できる伸縮性と柄として見栄えが悪くならない点を考慮してその別糸の編み込み量を適宜に設定する。柄を細かくするには、針数の多い編み機を使用する。

#### 【0035】

上記各靴下 A 1 ~ A 6、A 8、A 1 1、A 1 4 の魚の切り身模様 a、b、c、d、e、h、h' は上記のものに限定されないことは勿論であり、その畳み方も上記の態様に限定されないことは勿論である。

また、「握り寿司」、「ます寿司」や「押し寿司」等に限定されず、他の握り寿司や、例えば「稲荷寿司」、「助六寿司」、「ちらし寿司」、「五目寿司」、「柿の葉寿司」などの種々の寿司に模したものとし得ることは勿論である。

さらに、上記飯色は、白飯、赤飯、五目飯等のみならず、「軍艦巻き」のように、海苔色（黒）や切り身の地色等も採用でき、それらから種々の色を適宜に選択できる。

#### 【0036】

上記各実施形態において、切り身等の模様は、糸色や編み方による形成に代えて、刺繍によったり、印刷（プリント）等によったりしてそれらの模様を現すことができる。また、靴下 A としては、指無しであったが、二本指（足袋状）のものや五本指の靴下であっても、この発明を採用することができることは勿論である。

このように、今回開示された実施の形態はすべての点で例示であって制限的なものではないと考えられるべきである。この発明の範囲は、特許の範囲によって示され、特許請求の範囲と均等の意味および範囲内でのすべての変更が含まれることが意図される。

#### 【0037】

なお、上記各実施形態は、寿司又はそれに類する「おむすび」に関するものであったが、この発明は、他の食べ物、例えば、ます寿司の応用例として、同様に、三角状に折り畳んで、環状に配置した「ピザ」や「ケーキ」としたり、ショートケーキ等のカットケーキとしたり、巻き寿司の応用例として、シナモンロールケーキ、ロールケーキ等のケーキ類や伊達巻き等を模すことができる。また、笹寿司の応用例として、四角状のチョコケーキ、ティラミス、豆腐等を模した物などとし得る。それらにおいては、畳んで三角状、四角状とした際、表面に現れる部分に、ピザ等の表面模様が描かれ、側面にはその生地等の色が現れる構成の靴下とする。さらに、寿司を食する時の「湯飲み」に模し得る靴下とし得る。

#### 【符号の説明】

#### 【0038】

- A 1 マグロの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 2 玉子焼きの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 3 タコの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 4 サーモンの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 5 エビの握り寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
- A 5' エビの握り寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
- A 7 いくら軍艦巻きの握り寿司を模したこの発明に係る一実施形態の靴下
- A 8 ます寿司を模したこの発明に係る一実施形態の靴下
- A 9 巻き寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下

- A 1 0 鯖寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
  - A 1 0<sub>1</sub> 同実施形態をなす一方の靴下
  - A 1 0<sub>2</sub> 同実施形態をなす他方の靴下
  - A 1 1 笹寿司を模したこの発明に係る実施形態の靴下
  - A 1 1<sub>1</sub> 同実施形態をなす一方の靴下
  - A 1 1<sub>2</sub> 同実施形態をなす他方の靴下
  - A 1 2 おむすびを模したこの発明に係る実施形態の靴下
  - A 1 2<sub>1</sub> 同実施形態をなす一方の靴下
  - A 1 2<sub>2</sub> 同実施形態をなす他方の靴下
  - A 1 3 いくら軍艦巻きの握り寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
  - A 1 4 ます寿司を模したこの発明に係る他の実施形態の靴下
- 1 踵
  - 2 脚部
  - 3 爪先
  - 4 ウェルト
  - a マグロの切り身模様
  - b 玉子焼きの切り片模様
  - c タコの切り身模様
  - d サーモン切り身模様
  - e エビ模様
  - e' エビの尻尾片
  - f いくらの詰め模様
  - f' キュウリの切り片模様片
  - h、h' ますの切り身模様
  - i、i 1、i 2、i 3、i 4 巻き寿司の具模様
  - j 鯖の表皮模様
  - w 三角状角
  - G ます寿司用箱（桶）

## フロントページの続き

特許法第30条第2項適用申請有り (I.展示会) 展示会名: 第77回東京インターナショナル・ギフトショー春2014 展示日: 平成26年2月5日から3日間(2月7日まで) 主催者: 株式会社ビジネスガイド社(東京都台東区雷門2-6-2 ギフトビル) (II.ウェブサイト1) 掲載年月日: 平成26年1月16日から 掲載アドレス i) <http://www.businessguide-sha.co.jp/kensaku/login.asp> ii) <http://www.businessguide-sha.co.jp/BGSearchSub2/exhibitorDetail2.aspx?exhibitorcode=11290> 公開者: 株式会社ビジネスガイド社 (III.ウェブサイト2) 掲載年月日: 平成26年2月7日から 掲載アドレス <http://www.sukeno.co.jp/corporate/news.html> 公開者: 助野株式会社 (IV.ウェブサイト3) 掲載年月日: 平成26年3月3日から 掲載アドレス <http://dime.jp/genre/131977/> 公開者: 株式会社 小学館 (V.テレビ放送) 放送日: 2014/2/7(金) 放送番組: まちかど情報室 公開者: 日本放送協会(NHK) VII.(商談) 商談日: 上記I.の1.公開(平成26年2月5~7日)、その公開及び上記II.~VI.の公開(平成26年1月16日等)以降 商談先: 株式会社エトワール海渡、株式会社静岡伊勢丹、株式会社ヒューマンフォーラム 公開者: 助野株式会社 VIII.(ウェブサイト4) 掲載年月日: 平成26年3月14日 掲載アドレス <http://www.hokkoku.co.jp/subpage/T20140314203.htm> 公開者 株式会社北國新聞社

Fターム(参考) 3B018 AA03 AB01 AB05 AC10 AD01 AD06